
Du
SCHWEIZERISCHE MONATSSCHRIFT NR. 10 OKTOBER 1944 FR. 2.50



Nitouche Cold-Cream macht Ihren
Teint jugendfrisch und geschmeidig.

NITOUCHE

COLD-CREAM

CLERMONT ET FOUET

CF



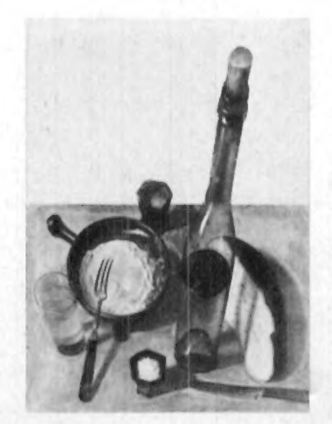
Schweizerische Monatsschrift 4. Jahrgang Nr. 10 Oktober 1944

Redaktion: Arnold Kübler, Chefredaktor; Walter Robert Corti; Hedwig Lauber.
Graphische Gestaltung: Emil Schulthess.
Ständiger photographischer Mitarbeiter: Werner Bischof.

Druck und Verlag: Conzett & Huber, Morgartenstr. 29, Zürich 4. Tel. 251790.
Verantwortlich für den Inseratenteil: W. Sinniger, Zürich, Morgartenstr. 29.
Insertionstarif auf Verlangen.
Abonnement jährlich Fr. 24.—, halbjährlich Fr. 13.50, Einzelheft Fr. 2.50.
Auslandabonnement zuzüglich Porto. Bezug durch jede Buchhandlung, durch die Post oder vom Kiosk.

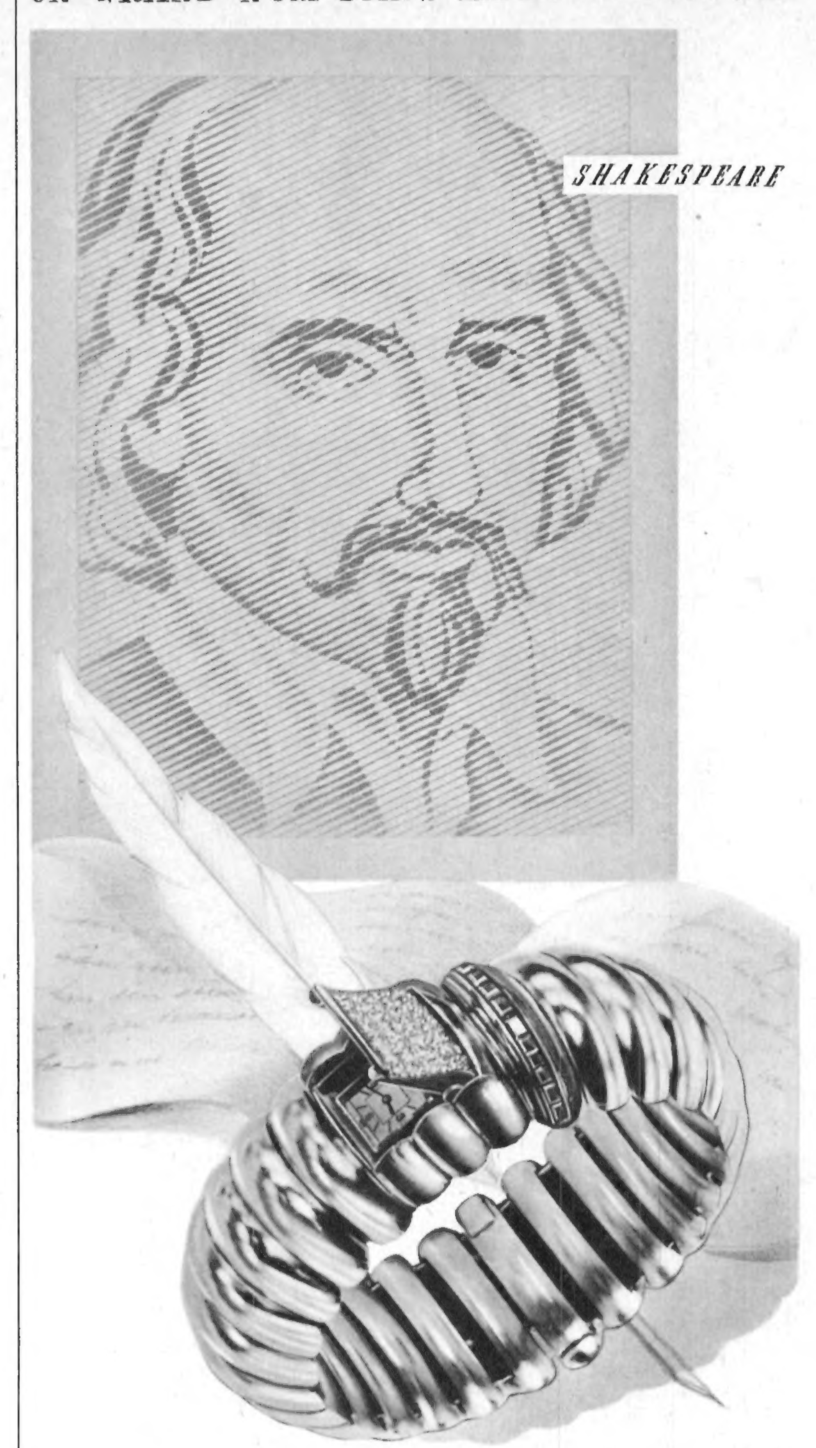
VERLAG CONZETT & HUBER ZÜRICH
Morgartenstraße 29 Telephon 251790 Postcheck-Konto VIII 3790





Unser Titelbild:

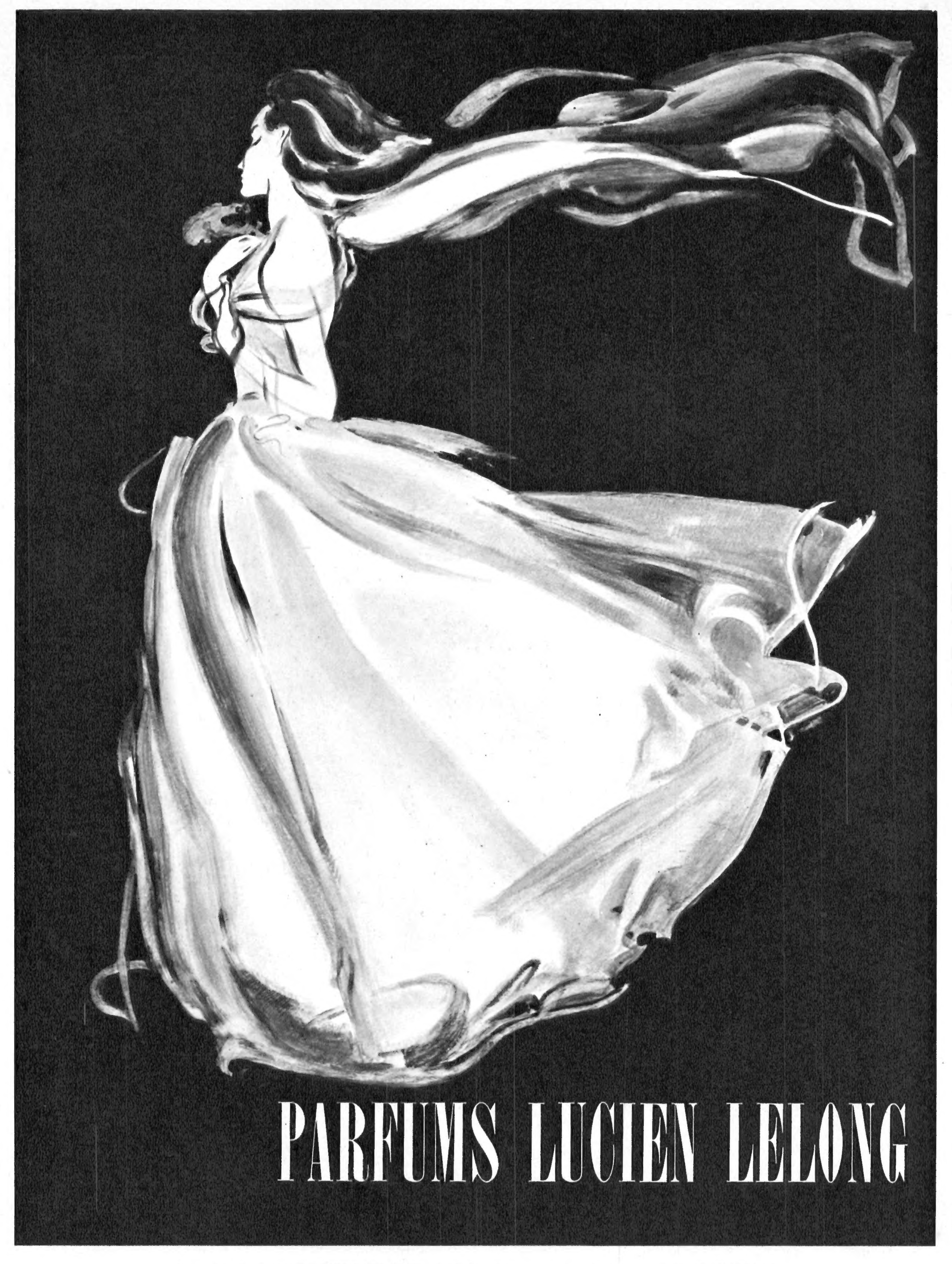
Ludwig Adam Kelterborn (1811—1878): Stilleben. Basler Privatbesitz. Farbphoto Hans Hinz. Wie viele Stilleben sind gemalt worden! Wenn aber ein romantischer Maler und Dichter, der kaum je ein Bild ausstellte und verkaufte, den Kopf nachsinnend tief zwischen Flaschen und Teller, dicht auf die Eier und Fettaugen herabsenkte, dann entstand — auf Blech gemalt und ausgeschnitten, eine Perspektive, mit der ein Maler nicht bloß an, sondern schier «hinter die Dinge» und tief in die Gesetze des Sehens und Gesehenwerdens geriet. Dadurch entsteht eine geradezu modern anmutende Leistung. Ludwig A. Kelterborns Lebenswerk kam auf seiner ersten größeren Ausstellung 1944 im Basler Kunstmuseum zu einer ganz neuen Bewertung des Künstlers, der einst Böcklins und Stückelbergs Lehrer gewesen war.




LONGiNES
DIE LONGINES-UHR
BETONT
IHRE PERSÖNLICHKEIT
R.M. BLEUER



Zum bekömmlichen Genießen des Mahles hilft schönes Geschirr die behagliche Stimmung schaffen. Das hier abgebildete Tafelservice (Langenthaler Elfenbeinporzellan mit blauem Unterglasurdekor) ist ein Beispiel der Auswahl unseres schweizerischen klassisch-schönen Manufakturporzellans Marke Langenthal.



Agent général: E. TETTAMANTI & CO., Stampfenbachstrasse 75, ZURICH 6



ZU UNSERM OKTOBERHEFT

Die kleine Gastwirtschaft lag unten am Hafen, an der Ecke des großen Platzes, wo eine lärmige Verkehrsader begann, und nahe beim großen Gittertor, durch welches hindurch man nach den großen Ueberseeschiffen sich begeben konnte. Es war schon dunkel, und wir sahen vom Platze herkommend zwar die beleuchteten Tischlein an der Vorderseite des Hauses, fanden aber den Zugang nicht sogleich; er lag ein wenig versteckt im kleinen Seitenhof, war aber, einmal gefunden, nicht zu verkennen; denn es lagen in Körben zu beiden Seiten der Türe aufgestellt die frischen Fische, dicht ineinandergeschoben, die Köpfe nach oben, und die Eisbrocken steckten dazwischen. Hernach kam man an der Küche vorbei und gelangte durch ein, zwei Eßräumlein nach vorn vors Haus und zu den wenigen Tischlein, die dort aufgestellt waren, eingeklemmt zwischen die Hauswand und ein mächtiges Eisengitter, das die Gäste vom Leben des Platzes schied, wie's das Hafengitter mit den Ozeandampfern tat. Mit dem Koch zusammen kehrte ich nochmals zu den Fischen zurück und wählte den unsrigen aus. Er kam in die Küche; ich kehrte zu meiner Freundin zurück und horchte mit ihr auf die Geräusche des Platzes und schaute nach dessen Gestalten. Wir wunderten uns darüber, daß so viele kleine Kinder noch unterwegs waren und sahen erstaunt einen jungen Vater seiner Einjährigen die ersten Schritte beibringen zu einer Zeit, welche bei uns die Behörden auf den Platz rufen würde. Aber wir waren eben nicht bei uns, sondern in Neapel; tranken roten Wein, aßen die Minestra und knabberten, den Fisch erwartend, ein wenig an unsern Broten, als plötzlich aus der Dunkelheit des Platzes eine Gestalt auftauchte, schnurstracks auf uns lossteuerte; ein Knabengesicht erschien am Gitter, ein nackter Arm ward heftig zwischen dessen Stäben zu uns hereingestreckt: «Un pezzo di pane.» Bitte, ein Stück Brot, sagte eilig, drängend und halblaut der Junge. Wir ergriffen, was vor uns lag, gaben es ihm, und er rannte davon. Dann kam der Fisch, der ausgezeichnet schmeckte, besser vielleicht oder jedenfalls anders, als er's ohne die Erscheinung des Jungen getan hätte; denn unsere begleitenden Gedanken waren auch anders geworden, nachdem durch das Gitter hindurch unversehens die Urgebärde der Menschheit nackt vor unsere Augen gekommen war: der Griff nach Brot, nach Nahrung. Gib uns heute unser tägliches Brot, heißt es im Vaterunser. Zwei Milliarden Menschen wollen täglich ihr Brot haben oder müssen es haben, dreimal mindestens am Tag, vom ersten Tag an wollen sie von der Mutterbrust es haben und bis zum letzten oder fast bis zum letzten Tag wollen sie von der Mutter Erde es haben. Nur ein paar Stunden zu lange darf es ausbleiben, ein wenig knapper nur werden, und Furcht und Unruhe erfassen die Herzen, die Angst steht auf, und die Ordnungen wanken. Immer lauert das Chaos, immer gibt es Panikmacher, Nutznießer des Wirrwarrs, geängstigte Verführer und verfehlte Völkerväter, die der Not und dem Tod zu wehren vorgeben, indem sie Krieg, Not und Tod heraufrufen.

Jäger und Fischer waren, wie man vielfach meint, die ältesten Ernährer des Menschen, dann kam der Hirt, der Ackerbauer, kamen viel später die Viehzüchter, die Pflanzer und kamen in unserer Zeit jene Forscher und Pflanzenzüchter, welche in aller Stille und leidenschaftlich ihrer Arbeit hingegeben die Erträgnisse auf den Aeckern der Welt und den Nutzen der Herden so gewaltig zu vermehren halfen, daß die Menschheit keinen Anlaß zu Nahrungssorgen hätte, wenn das richtige Verteilen ihr erst so gut wie das Erzeugen gelänge.

Wenn man zu den Nahrungsmitteln die Preise hinzufügt, verwandeln sie sich in Lebensmittel. Infolge unseres blühenden Vereinswesens gibt es einen Lebensmittelverein, aber meine neapolitanische Freundin verkürzte diesen immer zu einem Lebensverein, womit dessen Zweck viel deutlicher ausgedrückt ist. Wenn die Lebensmittel in den Bereich der Küche geraten, werden sie zu Speisen oder zu Gerichten. In der Küche wird vieles angerichtet. Sie ist die Stätte der Kochkunst. Die Welt der Kochrezepte tut sich auf, und der Geschmack taucht auf, über den bekanntlich nicht zu streiten ist. Im Anfang der Zeiten hatte es die Kochkunst noch einfach, wenn der nahe Umkreis des eigenen Landes, wenn Klima und Jahreszeiten ihre Tafeln bestimmen halfen. Der Welthandel hat aber mit derlei Bescheidung gründlich aufgeräumt. Ein schrecklicher Wirrwarr ist ausgebrochen, seitdem Kühlschiffe, Kühlschränke, Gewächshäuser und Konserven alle Schranken und natürlichen Grenzen zwischen Erdzonen und Jahreszeiten eingerissen haben. Das Zeitalter der Technik hat den Ehrgeiz, alles Eßbare zu allen Zeiten zu liefern, nur die Zeit zum Essen will es den Menschen nicht lassen. Goethe saß gerne drei Stunden bei Tisch; der amerikanische Clerk rechnet sich's als Tugend an, wenn er in ebensoviel Minuten fertig ist.

Immer seltener werden die Köche und Köchinnen, welche aus dem Stoff heraus arbeiten, die nicht Rezeptsklaven sind, sondern schöpferische Leute, Kochkünstler also, welche wie die Bildhauer arbeiten, die aus einem Sandstein nicht die gleiche Sache wie aus einem Marmorblock heraushauen wollen, die also den Ausgangsdingen ihren Urgeschmack lassen und ihn nicht durch unrichtige Gewürze verfälschen oder unter falschen Beigaben begraben. Wenn wir so eine vortreffliche Seltenheit, so eine preisenswerte Kochfrau gefunden haben, eine, welche Küchenrezepte lesen kann wie begabte Musiker Klavierauszüge, so also, daß sie das Gelesene auf der Zunge schmeckt, wie jene lesend zugleich das Gelesene hören, was also tun wir, wenn wir von ihr zu Tisch gebeten sind?

Wir können, was sie uns bietet, verzehren, können es ganz und gar aufessen oder verschlingen, wir haben Teil an einem Essen, sind zu einem Imbiß geladen, zu einem Schmaus, zu einem Gabelfrühstück oder zu einer Mahlzeit. Die Mahlzeit war ursprünglich nichts anderes als der Zeitpunkt, da man das Mahl einnahm. Eine Mahlzeit ist noch kein Mahl, obgleich es da wie dort ums Essen geht. Was macht ein Essen zum Mahl? Die Gedanken tun es, die Art, wie wir zu Tisch sitzen, das Gespräch, das wir mit dem Nachbarn führen, Gemeinschaft ist Kennzeichen jedes Mahls, eine Gemeinschaft, die zwar dem Auge sichtbar ist, darin sich aber nicht erschöpft, sondern hinweist auf eine unsichtbare, höhere, geheimnisvolle Gemeinschaft mit dem Uebermenschlichen, Unbekannten, Göttlichen. Dem Mahl gilt dieses Heft.

Arnold Kübler

Photo Werner Bischof

Über die Heiligkeit des Mahles im Altertum

VON KARL KERÉNYI

Der erste große Eindruck vom tief Fremdartigen der Welt Homers erhielten wir alle bei jener Stelle im ersten Gesang der Ilias, welche das Versöhnungsopfer für den Gott Apollon schildert. Bis dahin wich das Vorgetragene von unseren eigenen Lebensweisen nicht allzusehr ab, sogar der Zorn des Gottes und seine allzumenschlichen Gründe ließen sich begreifen. Aber diese Art der Sühne und der Gottgefälligkeit, die das Abschlachten und Verspeisen von hundert schönen Rindern fordert, ist uns fremdartig genug. Seltsam erscheint uns schon die Freude des Dichters an der Darstellung des blutigen Vorgangs:

Aber nachdem sie gefleht und heilige Gerste gestreuet,
Beugten zurück sie die Häls' und schlachteten . . .

Die Hälse der Rinder beugten sie nämlich zurück, die opfernden Griechen. Und dann die Sorgfalt und Freude am Bereiten der dem Gotte zukommenden Speise: «Sie zogen die Häute ab», so lautet es in der silbernen Stimme der Voßschen Uebersetzung, die dem goldenen Klang Homers am nächsten kommt —

Sonderten dann die Schenkel, umwickelten solche mit Fette
Zwiefach umher und bedeckten sie dann mit Stücken der Glieder.
Jetzo verbrannt' es auf Scheitern der Greis, und dunkelen Weines
Sprengt' er darauf; ihn umstanden die Jünglinge, haltend den Fünfzack.

Fünfzackig war der große Opferspieß, an dem ein ganzer Stierschenkel über dem Feuer gehalten werden konnte.

Der schwere Geruch des verbrannten Fettes und Fleisches, der das große griechische Opfer mit den Dünsten einer verschwenderischen Küche für schwelgende Riesen umgibt — mit Dünsten, die den olympischen Göttern nach der homerischen Auffassung eben lieb sind — diese ganze Stimmung des Allzufetten und Nahrhaften ist weit entfernt von dem, was uns als heilig gilt und empfunden wird. Wir begegnen hier zum ersten Male jener Heiligkeit des Mahles, die vom eigentlichen Opfer ausstrahlt, welche die uns so weltlich erscheinende Opfermahlszene erfüllt:

Als sie den Schenkel verbrannt und die Eingeweide gekostet,
Schnitten sie auch das übrige klein und steckten's an Spieße,
Brieten es dann vorsichtig und zogen es alles herunter.
Aber nachdem sie ruhten vom Werk und das Mahl sich bereitet,
Schmausten sie, und nicht mangelt' ihr Herz des gemeinsamen Mahles.
Aber nachdem die Begierde des Tranks und der Speise gestillt war,
Füllten die Jünglinge schnell die Krüge zum Rand mit Getränken,
Wandten von neuem sich rechts und verteilten allen die Becher.
Jene den ganzen Tag versöhnten den Gott mit Gesange,
Schön anstimmend den Paian, die blühenden Männer Achaias,
Preisend des Treffenden Macht; und er hörte freudigen Herzens.

Hier, beim Mahle selbst, herrscht freilich eine andere Stimmung als beim Töten und Braten des Opfertieres. Hier ist Gottesnähe, der fernhintreffende Gott Apollon wird für die Opfernden zum geistig gegenwärtigen Mitgenießer ihres Schmauses, der auf dieser Stufe auch für uns den Charakter eines wahren, wenn auch nicht besonders «heiligen», so doch naturhaft-religiösen Festes annimmt. Die Festlichkeit eines mit Hingabe bereiteten und genossenen Mahles kann auch beim einfachsten Speisen erfahren werden. Das Speisen an sich ist in diesem Sinne der Stoff eines möglichen Festes. Und die Ausweitung der Teilnehmenden findet im Gesang und Tanz ebenso spontan ihre naturhaft gegebenen Formen, wie sie sich beim Mahle spontan einstellt. Das antike Mahl — das Mahl der Griechen, Etrusker und Römer — bleibt jedoch nie rein stofflich und formell, sondern es wird immer auf eine göttliche Gegenwart, einen oder mehrere geistige Teilnehmer als Mitgenießende bezogen, und eben dadurch wird es ein voll verwirklichtes Fest.

Es ist wohl möglich, daß erst die Auswirkung des Griechentums auch das etruskische und römische Mahl zu dieser Festlichkeit erhob, die doch etwas mehr ist als bloß stofflich-naturhaft. Wir müssen uns vorerst wenigstens kurz das Wesentliche vergegenwärtigen, das diesen vollendeten festlichen Charakter des Mahles im Sinne der griechischen Religion bezeugt. Große Mahle werden in der Ilias als «Mahle der Götter» bezeichnet, und dabei wird nicht gesagt, daß sie immer als solche besonderen Opfermahle gemeint sind, wie das im ersten Gesang der Ilias geschilderte. Dem Mahle ging das Schlachten eines Tieres voraus, auch wenn man es sich selbst und nicht der Gottheit schenken wollte, und dieses Schlachten war für die Griechen immer ein Tieropfer. Schlachtete man viele Tiere, da man seine Freunde oft und gern bewirtete, so hieß man im Griechischen «opferfreudig», obwohl man nur «gastfreundlich» war. Ob es sich um ein Opfermahl oder einen gewöhnlichen — für unsere Auffassung profanen — Schmaus handelte, das Schlachttier blieb auch in den städtisch und bürgerlich-zivilisiert gewordenen Zeiten des Altertums ein Opfertier, und der Metzger und Koch, der es schlachtete, ein Opferer. Doch bildet gerade dies jenen dunklen Hintergrund des Mahles, aus dem seine antike Heiligkeit entspringt und von dem wir erst später reden möchten.

Immer wurden beim Mahl die Götter oder eine Gottheit angerufen und gleichsam eingeladen: sie erhielten ihren Anteil wenigstens durch eine symbolisch ausgeschüttete Weinspende. Stellte man sich hingegen solche Verhältnisse vor, wie die des Goldenen Zeitalters waren, als Götter und Menschen noch unmittelbar miteinander verkehrten, so malte man sich auch ein ideales festliches Mahl aus. «Gemeinsam waren damals die Mahlzeiten, gemeinsam die Sitzplätze den Göttern und den Menschen», so sagt es der zweite große und um das Göttliche wissende Dichter der Griechen nach Homer, Hesiod. Dies bildete gleichsam die platonische Idee des antiken Mahles, profan und religiös zugleich. Profan, da es sich ebenso abspielt wie im gewöhnlichen geselligen Leben der Menschheit, und religiös, da es ein Zusammensitzen und -speisen mit den Göttern bedeutet, eine losere Vereinigung, als eine mystische Union oder eine Kommunion es wäre, und doch eine Art Berührung mit dem Göttlichen.

Diese Idee des Mahles schwebt den Griechen vor. Doch ihre verwirklichten Mahle — und auch die Mahle der Etrusker und Römer — beruhen auf einer titanischen Erfindung: eben auf dem Tieropfer als der Voraussetzung eines vollgültigen Festmahles und der Quelle seiner Heiligkeit. Und damit sind wir bei dem Punkt, wo wir — nachdem von der naturhaften und der griechisch vollendeten Festlichkeit des Mahles gesprochen wurde — vielleicht auch jene besondere Art der «Heiligkeit» bestimmen können, die dem Mahl in der Antike eigen ist und in tiefere Schichten führt als die Festlichkeit. Der Schmausende ist aus jenen Tiefen bereits aufgetaucht, in denen der Opferer und Schlächter, ja ein jeder Teilnehmer an einem blutigen Opfer noch weilt. Das Wort «heilig» wird sowohl im Griechischen als im Lateinischen gerade mit diesem blutigen Akt verbunden. Das «Opfern» drücken beide Sprachen mit der Umschreibung «heilig machen» oder «das Heilige tun» aus. Dieses war jene große, schreckliche und für den nahrungsuchenden Menschen zugleich doch segensreiche «Tat», zu der erst ein titanischer Sinn durchdrang und durch die sich im Töten und in einer Art Kommunion mit dem getöteten Tiere eine Quelle menschlicher Lebenserhaltung eröffnete.

Die Bezeichnung «titanisch» entnehmen wir der griechischen Mythologie, die verschiedene Erzäh-



Abendmahlsbild aus der alten Pfarrkirche St. Remigius zu Fellers. Ausschnitt. Photo Geiger, Flims


S. PHILIPVS.
DN·NR·IESVS CHRISTVS
S·IOANNES.

lungen über die Erfindung des Tieropfers enthält. Nach dem homerischen Hymnus an Hermes war es dieser Gott als eben geborenes Kind, ein nächtlicher Dieb, ein noch ungestümes titanisches Wesen, von dem beide Erfindungen stammen: die des Feuers und auch die des Opfermahles, das er als erster mit großer Sorgfalt bereitet, nachdem er die Rinder des Apollon gestohlen und zwei von ihnen geschlachtet. Ohne Diebstahl und Blutvergießen kann die Menschheit aus dem Leben der Tiere nicht Leben schöpfen, jenes sich erweiternde Leben, das uns durch ein kräftiges Mahl verliehen wird. Und die Tiere gehören zum Nicht-Menschlichen, das uns umfaßt und zu dem alles rund um uns gehört, die ganze Erde und die Gestirne selbst: sie gehören in den Bereich der Götter. Es war nicht leicht, da gewaltsam einzubrechen, man brauchte dazu einen listig-grausamen Erfinder, der die doppeldeutig-heilige «Tat» zuerst vollbrachte und die Wunde — eine neue Quelle der Nahrung — schlug.

Die andere Erzählung von der Gründung und ersten Ausführung der großen Opferzeremonie und des Ur-Mahles der Griechen steht in Hesiods Theogonie: es ist die berühmte Geschichte von der anfänglichen Scheidung und Entscheidung zwischen Göttern und Menschen durch den Betrug des Prometheus. Da wird jene titanische «heilige Tat» genauer eben als prometheisch bestimmt. Prometheus, der «voraus Erkennende» und listig Vordringende, ist, wie wir aus anderer Quelle wissen, unter den gestirnhaften Urwesen der griechischen Mythologie, den Titanen, dasselbe, was Hermes unter den olympischen Göttern ist. Hesiod betont seine erfinderisch-diebische Geistesart, durch die Prometheus den Zeus und die Götter selbst betrügen wollte. Deshalb bereitete er das erste Opfermahl so, daß die Götter den schöneren, aber weniger nahrhaften Teil wählten, nämlich die in Fett gewickelten Knochen, das Fleisch hingegen den Menschen ließen. Die Grausamkeit der Opferhandlung, die der Hermeshymnus Homers nicht verheimlicht, bleibt da im Hintergrund, und die Doppeldeutigkeit der heiligen Tat erscheint in einer rein geistigen Ebene als diebische Wohltat: ein menschenfreundlicher Betrug ähnlicher Art wie der Feuerdiebstahl, die andere Voraussetzung des festlich vollkommenen Mahles.

Die Ur-Taten, auf denen das Mahl beruht, das Feueranzünden und das Töten, sind für den antiken Menschen schrecklich und unfromm, sie sind Einbrüche in ein göttliches Gefüge, bedeuten die Trennung, das Zerschneiden und Zerteilen des Gewachsenen — auch des «gewachsenen» natürlichen Feuers — und sind eben darum in ihrem Grunde frevelhaft. Was sie aber beide zusammen bilden (also Feueranzünden und Töten zu einer sinnvollen Handlung vereinigt), das ist heiliger als das festliche Mahl: es ist das Opfer, aus dem auch das Mahl seine Heiligkeit schöpft. Eine doppeldeutige Heiligkeit, wie wir wissen, da sie den unvermeidlichen Frevel des Einbruchs und Zerschneidens birgt als Voraussetzung jener Art der Vereinigung, jener Kommunion, die im Mahle vor sich geht. Diese Heiligkeit selbst zu reinigen und den Frevel aus den Grundlagen des Mahles so auszuschalten, daß es eher durch Unblutiges als durch Blutiges, eher durch die Kommunion als durch eine ihr vorausgehende gewaltsame Zerteilung geheiligt wird: dies scheint ein menschliches Urbedürfnis zu sein, das sich auch in der Geschichte des antiken Mahles geltend macht.

Brot und Wein sind die naturhaften Quellen, aus denen der Grieche schon lange vor dem Christentum die Heiligung des Mahles zu schöpfen beginnt. Die Heiligung durch das Brot gehört zu jener Segnung der Menschheit durch das Getreide, die das Griechentum seit dem homerischen Demeterhymnus als Geschenk und Mission der eleusinischen Mysterien gekannt und anerkannt hat: sie bewirkte sogar, daß Opfertiere durch Gebilde aus Teig ersetzt wurden. Und die Heiligung durch Wein, ein Geschenk der Dionysosreligion, ließ einen neuen Aspekt des antiken Mahles hervortreten: den des «Symposion», das — Trinkgelage der Bekränzten und Gottesdienst zugleich — ein besonderes Kapitel der antiken Kulturgeschichte bildet.

NIKLAUS MANUEL DEUTSCH: Thomas von Aquin bei König Ludwig dem Heiligen. Oeffentliche Kunstsammlung Basel. Farbphoto Hinz





Leben und Ernährung

«Fünf Klafter tief dein Vater ruht, sein Bein ward zu Korallen,
Sein Auge ward zu Perlenglut, nichts ist an ihm zerfallen,
Was nicht im weiten Meerbereich zum Kleinod wurde schön und reich.»

Shakespeare: Sturm

VON WALTER ROBERT CORTI

Ein Bergkristall, einmal entstanden, muß sich nicht ernähren, um wachsen und bestehen zu können. Er hält die Stoffe fest, die ihn aufbauen, und wechselt sie nicht gegen andere, und seien es gleichartige, aus. Seine starre Gestalt dauert an, bis ihn selber wieder größere Gewalten in den großen Wandel aller Dinge einschmelzen, der allein ewig ist. Anders die pflanzlichen und tierischen Lebewesen. Diese verleiben sich immer wieder von neuem Stoffe ihrer Umwelt ein, benutzen sie beim Wachstum als Bauelemente, verbrennen sie zur Energiebelieferung ihrer vielen Tätigkeiten und scheiden dauernd die unbrauchbaren Schlacken wieder aus. Schließlich zerfällt ihre Gestalt und kehren sie zur Erde in den großen Kreislauf der Elemente heim. Leben bedeutet Wandel und Wechsel des Stoffes, es gleicht darin der Flamme, die auch nur brennt, wenn sie genährt wird. Das unscheinbare Moos am feuchten Wegrand nimmt Wasser und Salze seines Standortes zu sich, baut mit Hilfe des Sonnenlichtes und des grünen Wunderstoffes Chlorophyll aus der gasförmigen Kohlensäure der Luft zuckerartige Substanzen. Eine kleine, einfache, friedliche Wirtschaft, möchte man meinen. Und doch würde ein Menschenleben nicht ausreichen, all den Wegen und Schicksalen der Atome nachzusinnen, welche das kleine Pflänzchen aufbauen und seinen Lebensprozeß ermöglichen. Wo sind die Stoffe, die einst die sterbliche Hülle Homers bildeten? Der Allesserdenker Shakespeare scheut sich nicht, im Hamlet das düstere Bild zu zeichnen:

Der große Cäsar, tot und Lehm geworden,
verstopft ein Loch wohl vor dem grauen Norden.
O daß die Erde, der die Welt gebebt,
Vor Wind und Wetter eine Wand verklebt.

Unausdenkbar, was für Dinge die Moleküle einmal bilden halfen, die ein munteres Festessen zusammensetzen: das heimatliche Brot, den dunkelglühenden Dôle, die Kunstsuppe, das aus allen Meeren und Gärten zusammengestellte Hors d'œuvre, den Hasenbraten im Reisring, die Bananen und Mandarinen, den Edamer Käse, den feinen Mokka, die schwere Importe ... was bedeutet schon die Internationalität der Herkunft all dieser Leckerbissen vor den kosmischen Schicksalen der Elemente, die sie aufbauen! Und so hat denn der ruhlose Wandel und Wechsel der Stoffe, in den wir ja unentrinnbar eingeschlossen sind, den menschlichen Geist immer tief beschäftigt. Ueber den Gräbern wachsen wieder Rosen, aus aller Verwesung steigt wieder neues Leben; der Durst nach Dasein drängt zu immer neuen Geburten. «Ohne Anfang und Ende, ihr Jünger, ist der Kreislauf» — das ist Buddhas Lehre, voll Ewigkeitslust und Ewigkeitsschrecken sagt es Nietzsche: «Siehe, wir wissen, was du lehrst: daß alle Dinge ewig wiederkehren und wir selber mit, und daß wir schon ewige Male dagewesen sind und alle Dinge mit uns.» So gilt denn auch für ein jedes und jeden im Hiesigen das herrliche Bild des Predigers: «Es fließen die Flüsse ins Meer, und das Meer wird nicht voll, und wo sie hergeflossen als Bäche, dorthin kehren sie zurück und fließen wieder hernieder.»

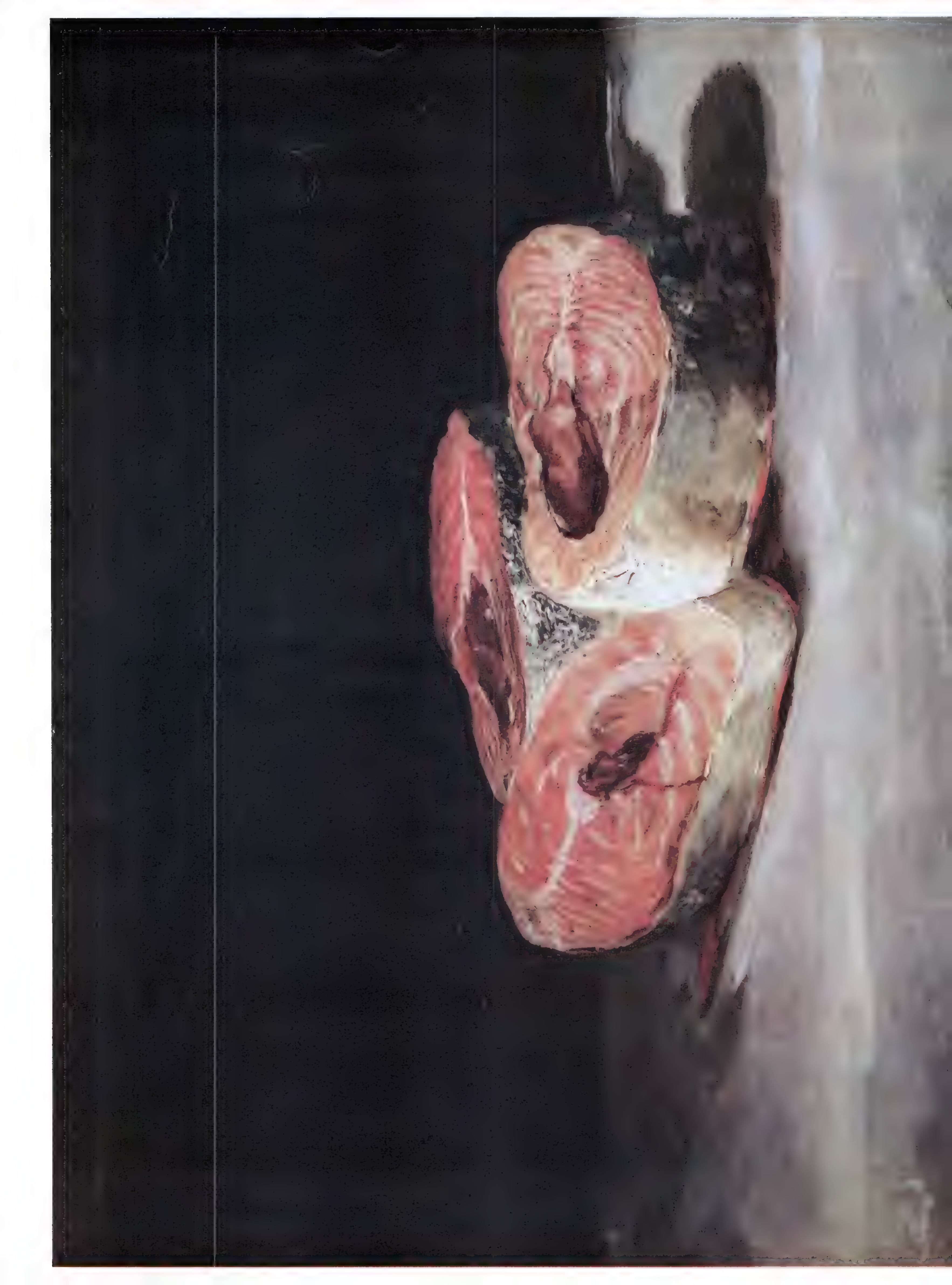
Abendmahl. Teilansicht des Holzreliefs von Peter Spring aus der Eglise St-Maurice in Fribourg. Photo Rast

Es hat gewissen Denkforschern immer ein besonderes Vergnügen bereitet, das Leben des Leibes mit dem Funktionieren einer Maschine, etwa einer Lokomotive, zu vergleichen. Beide müssen tatsächlich «geheizt» werden, um in Betrieb zu geraten, und sie verbrennen dabei den Kohlenstoff der Pflanzen, einmal in Form von frischem Obst und Gemüse, zum andern aber in Gestalt versteinerter Bäume und Schachtelhalme, die wir da und dort als Kohle fördern. Um die Verbrennung zu ermöglichen, bedürfen

beide des Sauerstoffes, die dabei entstehende Kohlensäure wird durch Nase und Kamin wieder ausgestoßen. Was nicht verbrennen kann, ein Rest, zu tragen peinlich, wird als Kot oder Asche entfernt. Es macht ebensoviel Spaß, das unbedingt aufschlußreiche Gleichnis bis ins Einzelne durchzudenken, als es auch dort, wo es zur Maschinenerklärung des Lebens wird, gründlich zu widerlegen. Einer der fundamentalen Unterschiede besteht darin, daß die Lebewesen als Kinder zur Welt kommen und die ihnen zugeführte oder von ihnen selber aufgesuchte Nahrung keineswegs nur zur Energiezufuhr und zum Stoffersatz, sondern auch als Baustoffe zum Größerwerden benutzen. Verfehlt ist auch der materialistische Scherzspruch: Der Mensch ist, was er ißt — er ist nämlich schon, bevor er ißt, ein Etwas nämlich, das essen kann. Gewiß macht sich das Räuplein des Schwalbenschwanzschmetterlings, kaum dem Ei entkrochen, gleich über die Rübenblätter her, beginnt das Kücken, noch nicht ganz trocken, mit dem Körnerpicken, verlangt der kleine Erdenbürger aus den eigenen Reihen alsbald die nährende Mutterbrust — größer werden sie alle drei allein durch die von außen zugeführte Nahrung, was sie aber sind, das sind sie nicht durch diese. «Alles Leben ist Raub», sagt Hebbel, und so verhält es sich in der Tat: Die Pflanze muß dem Boden die Salze nehmen, das Tier muß die Pflanze fressen, das Raubtier gar kann sich ja gar nicht anders am Leben erhalten, als daß es andere Tiere tötet. Das gilt für die tiefblauen Enziane hoch oben auf der Forcellina wie für die im Meerwind rauschenden Palmen am Strande der Südseeinseln, für die kleine Amöbe im lauschigen Waldweiher, den mächtigen Elefanten in seiner Dschungel, den hungrigen Wolf der Steppe — wie auch für den nervösen Großstädter, in dem alle Tiere wohnen und auf ihre Stunde warten. Für sie sind Nahrungsmittel im wahrsten Wortsinn Lebensmittel, deren Versiegen unweigerlich zum Hungertode führt. Darum ist die Nahrungsfrage eine elementare Lebensfrage, der Hunger eine Grundtatsache und ein Grundproblem unserer Existenz. Wie der Geschlechtstrieb noch sein zauberisches Blutleuchten in die sublimsten Gestaltungen des Geistigen wirft, so wirkt auch der Nahrungstrieb bestimmend in alle Schichten und Bezirke unseres individuellen und sozialen Lebens. Das grobe und feine Netz dieser Abhängigkeiten und Sinnverwandlungen ist erst teilweise erforscht. Konnte der primitive Mensch gleichsam von der Hand in den Mund leben, so hat sich die Nahrungsbeschaffung im Gefolge der vielfältigen Arbeitsteilung in der menschlichen Gesellschaft eigentümlich kompliziert. Millionen Städter sind nicht mehr ihre eigenen Wirtschafter, wenn auch in vielen ein echtes Heimweh nach dem Bebauen der Rebenhänge, der saftigen Wiesen, der Obstgärten lebt. Nur am Sonntag kehrt der moderne Mensch wieder in ursprünglichere Lebensweisen zurück, in der religiösen Sphäre beschäftigt er sich mit uralten magischen Handlungen, oder er streift als früher Wirtschafter und Jäger durch seinen Schrebergarten oder sein Jagdrevier, schießt sich mitunter seinen Hasen oder zieht auch eine Forelle aus dem schäumenden Wildbach. Aber das sind Ausnahmen, die Woche hindurch verdient er sich das abstrakte Geld, mit dem er sich die notwendigen Eßwaren kauft. Er ist aus dem natürlichen Wirtschaftszusammenhang in einen künstlichen abgedrängt worden; dennoch wirken aber auch in diesen alle ursprünglichen Verhaltensweisen hinein und üben die primitiven Dispositionen auch auf der neuen Ebene ihren bestimmenden, wenn auch vielfach maskierten Einfluß aus. «Hunger und Armut», so sagt etwa der feinsinnige Arzt und Forscher Walter von Wyß*, «sind oft synonyme Begriffe. Sparsamkeit und Verschwendung, Habgier und Geiz haben ihre Wurzeln im Nahrungstrieb. Der Satte versteht den Hungrigen nicht, und der Hunger weckt das Ressentiment, den Klassenhaß. Der hemmungslose Egoismus beginnt mit der Nahrungsbeschaffung. Gier und Sättigung stecken schon in den Zellen.» So verknüpfen sich vertieftem Sehen unsere moralischen und amoralischen Verhaltensweisen mit den Urfunktionen des Lebens überhaupt. Nicht daß der «Egoismus» dadurch ein unabänderliches Fatum bedeutet, aber ihm selber kommt ein unabdingbares Recht im Aufbau des vitalen Geschehens zu. Er muß sich den höheren Verhaltensweisen einordnen, diese aber dürfen ihn weder vergewaltigen noch auch nur verleumden. Die kommende Ethik wird nicht mehr über die Triebe, die uns treiben, hinwegreden und mit geistesersonnenen, aber lebensfremden Geboten und Ordnungen dauernd im Praktischen scheitern. Sie wird sich wieder ehrfürchtig vor den Ursachverhalten des Daseins beugen und die Lehre vom sittlichen Leben nicht hochmütig, sondern demütig auf der Basis einer umfassenden Lehre von den Lebenstrieben aufbauen.

* Prof. Dr. med. Walter von Wyß (Zürich): Psychophysiologische Probleme in der Medizin (pag. 68). Benno Schwabe, 1944. Diese überlegenen und reifen Studien vermitteln wesentliche Einsichten in das Gefüge unseres Daseins und werden darum weit über die medizinischen Fachkreise hinaus Beachtung finden.

FRANCISCO DE GOYA: Stilleben mit Lachs. Privatbesitz Winterthur. Farbphoto Hinz





Die ersten Lebewesen waren Pflanzen. Sie bringen es fertig, sich von anorganischen Substanzen zu nähren, aus Salzen, Wasser und Gasen höhere Verbindungen herzustellen. «Man schätzt, daß die Pflanzen der Erde etwa 60 Milliarden Tonnen Kohlensäure aus der Luft aufnehmen und in 35 Milliarden Tonnen Stärke, Zucker, Zellulose, Fett, Eiweiß und dergleichen überführen.» Heute enthält die Luft im Mittel 0,003% der gasförmigen Kohlensäure, zur Steinkohlenzeit muß es erheblich mehr gewesen sein, nur so können wir uns die gewaltigen Mengen der damaligen Pflanzen erklären, welche nun, versteinert, die großen Kohlenlager bilden. Die Tiere und der Mensch können sich nicht so unschuldig und ehrbar erhalten, sie müssen der Pflanze ihr Erarbeitetes rauben. Sie verbrennen die pflanzlichen Produkte wieder, die Kohlenwasserstoffe Zucker und Stärke, die Fette und Eiweißkörper, und zwar unter Aufnahme des von der Pflanze ausgeschiedenen Brennelementes, des Sauerstoffes, wobei sie dann selber wieder Kohlensäure ausscheiden. So kommt der grandiose Kreislauf dieser lebenswichtigen Stoffe zustande. Allerdings wird der weitaus größte Teil des für die pflanzliche Assimilation nötigen Kohlensäuregases nicht von den Tieren ausgeatmet und auch nicht etwa von den Schloten der Industriestädte geliefert, sondern durch die unfaßbar emsige Arbeit der Humusbakterien frei, welche dort dauernd organische Substanzen wieder zersetzen. So sind alle Tiere auf die Pflanzen angewiesen, das gilt natürlich auch für die Raubtiere, die nur indirekte Vegetarier sind, wenn sie Tiere fressen, die sich doch von Pflanzen nähren. Die Schicksale der Nährstoffe im Innern des Organismus bilden dann das engere Stoffwechselthema — es ist durch die moderne Wissenschaft zu einem imposanten und überaus interessanten Lehrgebäude aufgeführt worden. Aus der wahren Flut von Literatur, die hier besteht, möge wenigstens auf zwei verläßliche Bände der bekannten Sammlung «Verständliche Wissenschaft» hingewiesen werden, welche als kritische Führer durch die Wunder unserer täglichen Ernährung empfohlen werden dürfen. Es sind dies Hermann Rudy, Vitamine und Mangelkrankheiten, Band 27, 1936, und Hans Glatzel, Nahrung und Ernährung. Altbekanntes und Neuerforschtes vom Essen, Band 39, 1939. Wem die Vitaminversorgung in der Couponküche unserer Tage Sorge macht, der greife unbedingt nach der kleinen, ebenso klaren, wie ergötzlich farbbebilderten Broschüre «Vitamine» der beiden Basler Aerzte, Dr. O. Wild und P. D. Dr. E. A. Zeller, die im Verlag von B. Wepf für 60 Rappen schon im vierzigsten Tausend vorliegt.

Was fressen denn eigentlich all die vielen Tiere? Das ist wieder ein weites Feld, wie der alte Briest sagt. Die sich allein von pflanzlichen Stoffen ernähren, müssen davon natürlich sehr viel fressen, um leben und wachsen zu können. Die Ernährungsweise bestimmt sehr stark die allgemeine Lebensweise. Krautfresser sind meist friedliche Tiere, die gerne Herden bilden wie etwa die Antilopen, die Zebras oder auch die Elefanten. «Weide meine Schafe», heißt es im pazifistischen Weltbild. Anders die Raubtiere. Ist für die Vegetarier das Gras immer leicht erreichbar, so muß der Löwe das fliehende Wild jagen. Das führt zu einer ganz anderen, kriegerischen Lebenshaltung, zumal die Beute viel seltener ist und darum auch von den anderen begehrt wird. Die räuberischen Libellen, die Eisvögel, die Füchse vertreiben ihresgleichen aus ihrem Jagdgbebiet. Das macht einsam, böse und stolz — kein Hirt und keine Herde: Lieber ein Tag als Löwe, denn hundert Tage als Schaf, so lautet die symbolische Ausdeutung derer, die den Menschen als Raubtier lieben und wie ihn Oswald Spengler in seinem abenteuerlichen Büchlein «Der Mensch und die Technik» sah. Nicht nur zwischen Tier und Engel schwankt der Mensch hin und her, auch zwischen Krautfresser und Fleischfresser soll er sich entscheiden, und wer diesen Dingen genauer nachgeht, wird hier zwei reichausgestaltete Weltanschauungen finden, die sich seit langem bitter befehden. Neben den Allesfressern finden wir Nahrungsspezialisten: so frißt etwa die Raupe der Wachsmotte nur das Wachs der Bauten unserer Honigbienen, die Raupe des schönen Alpenapollofalters nährt sich nur von der weißen Fetthenne, dem Sedum album L. Wie sehr wir uns sonst die Speisekarten der wildlebenden Tiere unter dem Eindruck der schematisierenden Ernährung in der Gefangenschaft als zu einfach denken, hat Hediger in seinem an so wichtigen Klarstellungen reichen Wildtierbuch gezeigt.* So frißt der Fuchs neben seiner eigentlichen Fleischkost Fische und Krebse, Würmer, Heuschrecken sowie auch Obst und Beeren, Edelhirsche fressen gelegentlich Frösche. Daß Bären gerne Rüben verzehren, weiß jeder,

KÄTHE KOLLWITZ:
Lithographie. Zu einem Plakataufruf für die hungernden Kinder Deutschlands nach dem Ende des Weltkriegs 1914—18

* Prof. Dr. H. Hediger (Basel): Wildtiere in Gefangenschaft. Benno Schwabe, 1942. Ein für die neue Sehweise in der Tiergartenbiologie bahnbrechendes und schlechthin klassisches Buch. Dabei enthält dieses Werk weit mehr als sein Titel verspricht und vermittelt in sorgfältiger Darstellung auch Hedigers Spezialforschungen über die Flucht und das Problem der Tier-Mensch-Beziehung.

der sich mit ihnen am Bärengraben ergötzte. — Daß in der Natur vielfach ein furchtbares Fressen und Gefressenwerden herrscht, kann nicht bestritten, daß ein solches Erbe auch in die Ebene der menschlichen Auseinandersetzungen hineinwirkt, soll nicht bestritten werden. Es hebt die sinnvolle Hoffnung keineswegs auf, daß wir diese uralten Mächte mit einer friedlichen Bestimmung versehen können. Eine Hyäne wird sich nie zum Birchermus bequemen, ein Hai die Predigt nie verstehen, die ihm der heilige Franz auf dem humorvolltragischen Bilde Böcklins hält. Löwe und Schaf werden nie friedlich zusammenweiden. Nur dem Menschen ist es gegeben, sich aus dem Zwang der Triebe auszuschirren und diese selber zu neuer Verfügung frei zu kriegen. In einer buddhistischen Legende sieht ein Mönch in der Schlucht eine verwundete Löwin, die ihre hungerjaulenden Jungen nicht mehr nähren kann. Da stürzt er sich selber hinunter. Dies ist ein äußerstes und für unser westliches Empfinden fast nicht mehr nachfühlbares Beispiel des menschlichen Auchanderskönnens, als die «Natur» es will und im Zwang der Instinkte verlangt.

Die Erde nährt uns alle. So wie Lebensraum da wäre für 8 Milliarden Menschen, wäre auch Brot da für diese. Dennoch machen sich schon die zwei Milliarden, die unsere Kontinente bewohnen, den Lebensraum streitig, und wüten die Hungersnöte im Gefolge der politischen und wirtschaftlichen Krisen. Die Habenichtse, die auf nahrungskargem Boden wohnen, kämpfen mit den Besitzern der Weltnahrungsschätze. Der Mann auf der Straße erzählt immer wieder von jenem zeitungsmythischen Kaffee, der tonnenweise ins Meer geworfen oder in den Lokomotiven verheizt wird. Er spürt es, Nahrung ist da, auch wäre die Technik der Weltverpflegung wohl imstande, die Verteilung der Güter richtig zu bewältigen, aber es fehlt, meint er, am guten Willen, dies zu tun. Das heißt aber, biologisch gesehen, der pathologisch entartete Nahrungstrieb einzelner Gruppen will vom Erraffteu nichts geben, es sei denn durch neue Aequivalente. Hier gibt es eine bequeme Resignation. Man denkt sich den Menschen mit dem radikal Bösen der Erbsünde behaftet und dadurch außerstande, in diesem Tal der Tränen etwas Gerechtes fertigzubringen. Man erklärt allen Fortschrittsglauben für wahnhafte Ueberheblichkeit, die Monopole für göttliche Ordnungen, Kriege und Hungersnöte für Strafen Gottes. Oder man nimmt den Kampf mit dem Hunger auf und sucht ihn aus der Welt zu schaffen. Das kann einmal so geschehen, daß sich Völker, Klassen oder Rassen zu einem Massenich zusammenfinden und darin den Krieg um die «gerechte Verteilung der Güter» beginnen. Dies ist der alte, der «natürliche» Weg der geschlossenen Kollektive, die sich kämpferisch zu vernichten suchen. Was sie anfeuert, sind die alten Affektmächte und Urtriebe, die auch im Tierreich herrschen. Im extremen Falle gibt es dabei wirklich nur noch Sieger und Vernichtete. Auf der anderen Seite steht die friedliche Vision. Sie sieht in der Bildung geschlossener Kollektive das Verhängnis schlechthin. In ihnen geraten die althirnlichen Mächte in einen Zustand der Dauererregung, der unweigerlich wieder zum Kriege führen muß. Die Menschheit kann aber als Einheit gesehen werden, die Völker als sinndienende Glieder eines großen Organismus, der nicht durch den Kampf der Teile zugrunde gerichtet, sondern durch die gegenseitige Hilfe überhaupt erst gedeihen kann. Dann bemächtigen sich die ichsüchtigen Affekte nicht der rationalen Möglichkeiten, um die eigenen Triebe selbstherrlich zu befriedigen, sondern hier dient der Geist, die Vernunft den Affekten. Tiefer als alle heutigen Scheidungen der menschlichen Ideologien reicht die Scheidung je nach der Einstellung zur geistgeordneten und zur affektgeordneten Welt. Wenn die Löwin unschuldige Antilopen tötet, um ihre Jungen zu nähren, steht sie in einem richtigen und gerechten Tun. Wenn ein Menschenvolk mit allem Wahnhaß über ein anderes herfällt, um sich auch noch seinen Nahrungsraum zu sichern, so handelt es nach der stufenälteren Lebensordnung. Menschsein heißt aber, in der Wirklichkeit des Geistes leben. Wir können der Ursorge um die Nahrung auch anders begegnen als das Raubtier. Für uns besteht die Möglichkeit, unser Dasein nach der Vernunft zu ordnen, und wir gelangen darin in eine neue Würde des Lebens. Wie der Geist frei macht, so macht er auch gerecht. Das Herz der Vernunft ist die Güte. Daß der Geist Herr werde, ist nicht nur die stille Sehnsucht einiger Heroen unseres Geschlechtes, sondern der Gang des Lebens selbst. Von der Vernunft her werden alle unsere Verhältnisse neu geordnet, die Güter der Erde gerecht verteilt und die begreiflichste Bitte der Armen erhört, die Bitte ums tägliche Brot.

FELIX VALLOTTON: Nature morte au tapis bleu. Privatbesitz Lausanne





Das Brot in Brauch und Dichtung

VON ALBERT BETTEX

Wenn wir nach einem möglichst einprägsamen, den Wortsinn ohne Einbuße wiedergebenden Synonym für den abstrakten Ausdruck «Nahrung» suchen, so pflegt sich das gute alte Wort «Brot» einzustellen. Und in der Tat: hier vermag das Bild vollwertig für den Begriff zu stehen. Mit seinem Namen bezeichnen wir unsere Hauptmahlzeiten: Mittagbrot, Abendbrot; in seinem Namen faßt das Vaterunser zusammen, was zur Fristung des leiblichen Lebens das Notwendigste ist; wenn wir unser Brot verdienen, so meinen wir damit unsern Lebensunterhalt überhaupt. Und soll uns die Sprache andeuten, wie hoch das Brot im Ansehen steht, so brauchen wir bloß zu beachten, wie das Volk vom Verbrecher im Gefängnis sagt, er sei zu «Wasser und Kienruß» verurteilt. Das ist nicht bloß Volkshumor; es verrät auch eine Spur jener Ehrfurcht, die sich davor scheut, durch die Wendung «Wasser und Brot» in diesem Zusammenhang ein fast als geheiligt empfundenes Wort zu entwürdigen.

In reichstem Maße tritt solche Ehrfurcht vor dem Brot im Volksbrauch zutage. Selten ergreift er uns so wie dort, wo er mit seinen Riten den ganzen Werdegang unserer wichtigsten Nahrung vom Samenkorn bis zum Laib auf dem Tisch begleitet. Wer im Zeitalter der motorisierten Landwirtschaft und der Brotfabriken lebt, pflegt den Bissen Brot recht gedankenlos zum Mund zu führen. Eine Stunde, verbracht in den Archiven der Volkskunde, ein Gang zum Kornfeld hinaus, ein Blick ins Bauernhaus am Backtag: sie vermögen vielleicht etwas vom erloschenen Sinn für die Würde des täglichen Brotes in uns zu erwecken.

Die große Sorge um das Brot beginnt draußen auf dem Acker mit dem ersten Samenwurf. Er ist besonders bedeutsam, und wie vieles andere, was an einem Anfang, das heißt vor der Schwelle zu einem noch unbekannten Schicksal steht, ist er mit vielfältigen Bräuchen reich verbunden. In gewissen katholischen Gegenden zum Beispiel pflegt der Säemann die ersten drei Körner, die drei heiligsten Namen aussprechend, in die Luft zu werfen: ein kleines Bittopfer an die Dreifaltigkeit. Die große Hoffnung bei der Aussaat heißt: Fruchtbarkeit. Nicht wenige der zahllosen magischen Fruchtbarkeitsriten der Völker spielen sich vor oder bei der Aussaat des Kornes ab. So legt man etwa unter den die erste Furche ziehenden Pflug ein Ei oder ein Stück Brot, und indem man es in die Erde hineinfährt, teilt man ihr Wachstumskraft mit. Der rechte Bauer streut den Samen selber aus, und es gibt Landschaften, in denen die Säer gehalten sind, schweigend über die Aecker zu schreiten — man soll nicht mit einem unbedachten bösen Worte die Fluren beschreien.

Die Zeit des Reifens ist eine stille Zeit. Wir übergehen die abergläubischen Handlungen, mit denen man den Feinden des heranwachsenden Korns zu begegnen sucht. Aber es lohnt sich, bei der blühenden Aehre zu verweilen. Nach altem Volksglauben ist in ihr schon die ganze Leben spendende Kraft des Kornes aufgespeichert: so gilt vielerorts der genossene Blütenstaub als heilkräftig. In den Scharen der Halme steigen sichtbar die Wachstumskräfte der Erde ans Tageslicht: wie oft hat es die Maler zur Darstellung verlockt! Und die wundersam geformten Fruchtstände haben seit alters die Volksphantasie angeregt. Eine der schönsten Kornlegenden — sie ist über ganz Europa verbreitet — weiß zu erzählen, daß einst die Halme von oben bis unten überreich mit Körnern besetzt waren. Dann fiel der Mensch in Sünde, und Gott beschloß in seinem Zorn, daß hinfort auch nicht der winzigste Teil einer Aehre mehr auf den Schäften stehen solle. Die milde Mutter Gottes aber beschwichtigte und bat, er möge doch für das arme Hühnervolk ein weniges stehen lassen, und so ist bis zum heutigen Tag das obere Ende der Halme von jener Frucht, die der zürnende Gott nicht abstreifte, umhüllt geblieben.

So wie der Anfang des Wachstumsvorgangs mit Opfer- und Segensgebärden und insbesondere mit

Weizenkörner. Photo Werner Bischof

Fruchtbarkeitsriten umgeben wird, so auch das Ende. Eine wichtige Rolle spielt im Volksbrauch das letzte Fuder, die letzte Garbe, der letzte Halm vom Felde. Bis zuletzt bleibt ein Büschel Aehren draußen stehen, dann schneidet es die jüngste Schnitterin und spricht die drei höchsten Namen aus: so ist die Fruchtbarkeitskraft des Getreides gebannt und bewahrt, und man schreibt dem Büschel schützende Macht zu gegen allerlei Unheil im Hause. Nicht selten läßt man die letzten Halme stehen: so bleibt die Kraft, zusammengedrängt in wenige Träger, auf dem Acker zurück; andernorts gilt dieses letzte Büschel als ein Dankgeschenk an den spendenden Acker oder sogar an Vögel und Mäuse, weil sie die Frucht nicht allzusehr verheerten.

Oft bereitet die Hausmutter aus dem zuletzt Geernteten das erste Brot. Es besitzt besonderen Wert. Mitunter gibt man ihm die Form von Festgebäck, und die Herrin verteilt es unter alle, die im Haushalt leben: der Meister und das Gesinde genießen davon, selbst der Hofhund und das Pferd im Stall und der Hahn erhalten ihren Anteil, denn Erstlingsbrot ist geheimnisvoll mit Lebenskraft begabt. Oder man versucht, diese Kraft in die Ernte des kommenden Jahres hinüberzuleiten, indem man es auf den noch unbebauten Frühlingsacker legt und damit den Kreis zwischen Ende und Anfang schließt.

So ist schon das Getreide von einem außerordentlich reichen Brauchtum umgeben. Solche Akte der Verehrung und Beschwörung sind stets aufzufassen als Vorstufen zur höchsten Form: zum Kult des Brotes als der Urnahrung des Menschen. Und hier erst entfalten Gefühl und Phantasie ihren ganzen Reichtum. Es gibt im christlichen Brauch außer dem Salz nichts mit der menschlichen Nahrung Verbundenes, das in solchem Maße als geweiht betrachtet würde. Das Zeichen des Kreuzes begleitet das Brot auf seinem ganzen Wege: von der Segnung des Ackers über die Segnung der Frucht beim Erntedank in der Kirche bis zum Augenblick, da der Bäcker mit der Hand das heilige Zeichen in die Teigmasse gräbt und bis zur Mahlzeit, bei der der Essende das Kreuz schlägt oder in den Laib ritzt, ehe er ihn genießt.

Oder man denke an die vielen Gebote des ehrfürchtigen Umgangs mit dem geheiligten nährenden Gut. Es gilt als sündhaft, den Brotlaib auf den Rücken zu legen. Im Wallis erzählt die Mutter dem Kind, Maria im Himmel weine ob so unziemlicher Tat. In Gegenwart der hohen Speise zu fluchen, ist doppelt verwerflich. Es ist eine Sünde, sie auf den Boden zu werfen oder dort liegen zu lassen. Der Frevler ist in Volksmärchen und -sagen auch ein Brotschänder; wer Gottes vergißt, vergißt auch der Ehrfurcht vor dem Brote. Wir erinnern an die Sage von Vineta, der im Meere versunkenen Stadt: die Einwohner hatten die Löcher in den Mauern ihrer Häuser mit Brot ausgebessert!

Das Brot ist im Volksbrauch aber mehr als eine mit Ehrfurcht betrachtete, gottgegebene Speise. Es ist auch ein Sinnbild für den Zusammenhang einer Gemeinschaft und spielt infolgedessen eine Rolle im sozialen Ritus. Wenn bei den Südslawen eine Hausgemeinschaft aufgelöst wird, zerschneidet der bisherige Hausvorstand einen Laib Brot in die erforderliche Anzahl Teile: von nun an wird sich jede Gruppe um ihr eigenes Brot scharen. Dem neuen Glied der Familie aber bietet man da und dort, damit es rascher heimisch werde, ein Stück Brot an; selbst dem neuen Hausgenossen Pferd oder Hund oder Katze reicht man es in diesem Geiste. Ob Neuvermählte heute noch spüren, daß sie eine Feier begehen, wenn sie zum ersten Male vom gemeinsamen Laib essen? Wie schön ist nach einer Bestimmung des Talrechts von Engelberg aus dem 15. Jahrhundert das Brot — als Spendbrot — dazu auserlesen, ein Bote der Gemeinschaft zu den Kranken und den Wöchnerinnen zu sein: «Wo ouch ein kintbetterin geniset, da sol man ir ein brot und ein Maß wines geben». Will man den in die Fremde Ziehenden davor bewahren, daß ihn das Heimweh verzehre, so muß man ihm unvermerkt drei Brot-



Simelbrot. Kleyenbrot. Vngebeütelt brot. Ryßbrot. Ofenbrot. Schirbenbrot. Steynbrot.





krümchen in die Tasche schieben: so wird er nie ganz getrennt von der Kraft der Heimat sein. Wie lebendig ist in Gottfried Kellers Gedicht «Jung gewohnt, alt getan» solche Volksweisheit vom reinen und vom entweihten Brote neu auferstanden:

«Die Schenke dröhnt, und an dem langen Tisch
Ragt Kopf an Kopf verkommener Gesellen;
Man pfeift, man lacht; Geschrei, Fluch und Gezisch
Ertönte an des Trankes trüben Wellen.

In dieser Wüste glänzt' ein weißes Brot,
Sah man es an, so ward dem Herzen besser;
Sie drehten eifrig draus ein schwarzes Schrot
Und wischten dran die blinden Schenkenmesser.

Doch einem, der da mit den andern schrie,
Fiel untern Tisch des Brots ein kleiner Bissen;
Schnell fuhr er nieder, wo sich Knie an Knie
Gebogen drängte in den Finsternissen.

Dort sucht' er selbstvergessen nach dem Brot,
Doch da begann's rings um ihn zu rumoren,
Sie brachten mit den Füßen ihn in Not
Und schrie'n erbost: ‹Was, Kerl! hast du verloren?›

Errötend taucht' er aus dem dunklen Graus
Und barg es in des Tuches grauen Falten.
Er sann und sah sein ehrlich Vaterhaus
Und einer treuen Mutter häuslich Walten . . .»

Wenn Christus beim Abendmahl seinen Jüngern das Brot bricht, so sind sie bezeichnet als Glieder, die einer Gemeinschaft zugehören, so wie sie alle an einem Brote teilhaben.
Allein, das Brot ist noch mehr als eine Urspeise und ein Symbol tieferer menschlicher Zusammengehörigkeit. Es ist nicht bloß ein Spender von Lebenskraft, sondern es ist auch vor aller andern Speise dazu ausersehen worden, Träger anderer, höherer und sogar höchster Kräfte zu sein. Einerseits steht es im Dienste ursprünglich heidnischer, abergläubischer Anschauungen. In Dalin zum Beispiel pflegten die Frauen am Abend, wenn sie zu weben aufhörten, ein Stück Brot auf die angefangene Arbeit zu legen; das sollte die Hexen daran verhindern, nachts die Gewebe zu verwirren. Hier ist das Brot Träger übernatürlicher, bannender Macht, und zwar gilt es bezeichnenderweise als ein Werkzeug des Guten gegen die Gewalt des Bösen. So erklärt sich auch der alte Brauch, daß man, um die Arglist des Bösen zu überwinden, drei Brosamen und drei Salzkrümchen in der Tasche trägt. Jeden Tag kommen uns Gebäckformen vor Augen, die sich aus der Blütezeit der magischen Epoche des Brotes erhalten haben. An bestimmten Tagen wurde nämlich besonderes Gebäck in nicht alltäglicher Form und offenbar mit überdurchschnittlicher magischer Kraft hergestellt. Die Kreuze (die Volkskunde deutet sie als Sonnenräder: Mittel, um bei der Sonnenwende Sonnenkraft zu bannen), Scheiben, Halbmonde, Kränze unseres heutigen Festgebäcks waren ursprünglich alles andere als Formspielereien; in ihrer Gestalt prägte sich die ihnen innewohnende übernatürliche Kraft aus. Zwei Arten dieser sogenannten Gebildbrote haben vor allem Aufmerksamkeit erregt: die, welche Menschen oder Teile des menschlichen Körpers darstellen, und die Teighähne, -hennen, -hasen, -bären und anderen Tiere. In beiden Arten hat man Teig-Opfersubstitute erblickt, Nachbildungen und Stellvertreter lebender Wesen, die in Wirklichkeit oder symbolisch den Göttern zum Opfer hätten dargebracht werden sollen. Und im Fall der einem Tier nachgebildeten Gebäcke hat man außerdem gefolgert,

Photo Peter Häberlin

sie seien als «Medien» der Kraftübertragung verwendet worden. In dem Abbild aus Teig sind die Kräfte des Urbildes enthalten; nicht umsonst sind es zumeist Symbole der Fruchtbarkeit.
Wer heute solche Gebäckformen betrachtet, wird kaum ohne weiteres an ihren Ursprung aus einer magischen Vorstellungswelt denken, und die Idee der medialen Kraftübertragung wird ihm ebenfalls fremd sein. Dennoch ist sie in christlicher Gestalt neu erstanden, und hier erweist sie sich nicht bloß als zugänglicher, sondern auch als reizvoll. Wir kennen den schönen Walliser Brauch, an bestimmten Feiertagen das Brot zur Kirche zu bringen und es vom Priester segnen zu lassen; mit Vorliebe geschieht es an Ostern, und manchmal ist dieses Osterbrot auch äußerlich vom andern unterschieden: es ist aus schneeweißem Weizenmehl gebacken, mitunter ungesäuert oder mit einem Model geprägt, etwa das Opferlamm mit der Siegespalme darstellend. Solches Brot aber ist wiederum «gesteigerte Speise», fast schon Nahrung vergeistigter Art: außer der nährenden besitzt es auch helfende Kraft. Es ist ein Beschützer gegen Unheil; bisweilen behauptet der Glaube, es lösche Feuersbrünste, wenn man es in die Flamme werfe. Im Kleinen ein Anklang an jenseitige Mächte: die Gewalt des Guten, die zu ihrem würdigen Träger das reine, lichte Brot gewählt hat, siegt über das Element der Hölle! Gewisse Segensbrote treffen wir in der Krankenpflege an: in Flandern und einigen andern Gegenden spielt das Hubertusbrot eine bedeutende Rolle; es wird von Kranken verzehrt gegen die unholden Geister des Siechtums. Und schließlich das Brot in höchster Funktion! Wir finden es nicht nur auf dem Tisch des Menschen, sondern auch auf dem Tisch des Herrn, und es ist nicht bloß ein Gegenstand des Aberglaubens oder der sittlichen Unterweisung oder der Ernährungslehre, sondern auch der theologischen Auseinandersetzung. Sie braucht uns hier wenig zu kümmern. Uns genügt die Tatsache, daß unberührt von allen widerstreitenden Lehren das Brot hüben und drüben in seinem höchsten Amte erstrahlt — als ein Irdisches, Stoffliches, bereitet aus dem ehrwürdigsten Nahrungsprodukt der Erde, das gewürdigt ist, als Hostie oder als Abendmahlsbrot reiner Träger göttlicher Gnade zu sein. So finden wir es dienend in einem Akt innigster Gottesnähe — vor solcher Macht, real oder symbolisch im Brote erscheinend, beugt sich die ganze Christenheit. Noch immer gilt das Wort des Kirchenvaters Ignatius von Antiochien: «Wir brechen ein Brot; das sei uns Heiltum der Unsterblichkeit.»
Und hier findet sich neben dem Volkskundler wieder der Maler und der Dichter ein. An allen jenen Stellen, wo sich in den Vorstellungen und Lebensäußerungen des Volkes Schönheit kundtut und tiefer Gehalt, da strömen auch Quellen für Kunst und Dichtung. Und so bieten ihnen genau jene Spannen auf dem Wege des Brotes vom Kornfeld bis zum Abendmahl hohe Motive, die auch für die Folklore (zu schweigen von der Religion!) die bedeutsamsten sind. Die sakramentale Funktion des Brotes, verwoben mit der natürlichen (und mit leisen Anklängen an den sozialen Ritus), erscheint einmal sehr schön — tief verbunden mit dem frei behandelten Motiv des zu weihnachtlicher Gnadenzeit eine Heimat suchenden Menschen — in dem in lauter Verklärung ausgehenden Gedicht «Ein Winterabend» von Georg Trakl:

«Wenn der Schnee ans Fenster fällt,
lang die Abendglocke läutet;
vielen ist der Tisch bereitet,
und das Haus ist wohl bestellt.

Mancher auf der Wanderschaft
kommt ans Tor auf dunklen Pfaden.
Golden blüht der Baum der Gnaden
Aus der Erde kühlem Saft.

Wanderer tritt still herein,
Schmerz versteinerte die Schwelle.
Da erglänzt in reiner Helle
auf dem Tische Brot und Wein.»

Flüchtling an der Schweizer Grenze. Photo Paul Senn











ESSGERÄTE DER VÖLKER

Der Mensch ist ein Allesverzehrer, ein Omnivore, es gibt sogar Völkerstämme, bei denen das Erdessen, die Geophagie, bekannt ist. Je nach der nahrungsliefernden Umwelt nähren sich die Menschen mehr von pflanzlicher Kost, andere leben wieder mehr von Fleisch, Fisch, Eiern und Milch. Einige Tiere, aber auch Pflanzen, sind Tabu und werden nicht genossen. In Südafrika leben Neger, die eher verhungern, als daß sie die Fische der dort sehr fischreichen Ströme fangen. Von den Buschmännern wird berichtet, daß sie sozusagen alle dortigen Tierarten verzehren, Schlangen, Frösche, Würmer, ja selbst die Eingeweidewürmer der Rindermagen. Die Guato-Indianer besitzen für Kopflaus und Honig dasselbe Wort. Voll von dunklen Rätseln tritt uns die unheimliche Verbreitung der Anthropophagie, das Verzehren eigener Artgenossen, entgegen. Bei den Bewohnern der Neuhebriden wurde mit Menschenfleisch von Insel zu Insel ein regelrechter Handel getrieben, die Miranhas in Südamerika bewahrten Gedörrtes vom Menschen auf Vorrat. Bei den Apiaka zog man im Kriege erbeutete Kinder sorgfältig auf, bis sie dann zu einem grausigen Essen erschlagen wurden.

Unsere Bilder zeigen einige Eßgeräte aus der völkerkundlichen Sammlung der Universität Zürich, die wir mit freundlicher Bewilligung von Herrn Dr. A. Steinmann dort aufnehmen konnten. Auf der vorhergehenden Doppelseite sehen wir oben einen Reibstein zum Körnermahlen aus dem australischen Neusüdwales. Daneben einen Wasserkrug aus einem Flaschenkürbis in einem Tragnetz aus Neukaledonien. Dann folgt ein Wasserschöpfer mit einer Figur als Griff von den Admiralitätsinseln und eine schöngeschnitzte Fischschale, auch aus Holz, von Holländisch-Nordneuguinea. Die folgende Tafel zeigt rechts oben einen indonesischen Löffel aus einem Schweineschulterblatt, links außen liegt ein solcher aus Elfenbein vom Stamm der Warega (Belgisch-Kongo). Rechts von ihm ein Hornlöffel aus Timor, darunter ein Löffel, der aus der Schale eines Perlbootes, des merkwürdigen Nautilus geschnitten und mit eingeritzten Zeichnungen versehen ist. Auch aus dem indonesischen Kulturkreis. Den Abschluß bilden ein Straußenei (links) mit Buschmannzeichnungen von der Lüderitzbucht (Südwestafrika), sowie ein schönes Gefäß aus einer Kokosnuß von Neuguinea. Die Gewebe, auf denen diese Geräte liegen und die sonst auf den Bildern sichtbar werden, sind alle auch von den Eingeborenen hergestellt. W. R. C.



JOHANN CONRAD ZELLER: An Bord. Privatbesitz Zürich



PIETER BRUEGHEL d. Ä.: Bauernhochzeit. Kunsthistorisches Museum Wien

Brueghels Bauernhochzeit vermittelt dem historisch eingestellten Gastronomen nicht nur die lebendigste Anschauung der bäurischen Tischsitten jener Zeit, sondern er lernt auch in den auf den drei Brettern aufgetragenen Schüsseln eine heute in unseren Gegenden ganz außer Gebrauch gekommene Lieblingsspeise unserer Vorfahren kennen: die gebackenen Breie, die aus den verschiedenen Getreidekörnern bereitet und möglichst heiß genossen wurden.



REMBRANDT VAN RIJN: Die Verschwörung des Claudius Civilis. Nationalmuseum Stockholm

Die Mahlzeit als Vorspiel oder Begleitung hochpolitischer Vorgänge, vor allem von Friedensschlüssen oder Verschwörungen, ist ein häufiges Motiv der Dichter und Maler. Man denke nur an «Wallenstein» oder an «Julius Cäsar»! Tacitus, der über die Verschwörung des Bataverhäuptlings Claudius Civilis gegen die Römer, zur Zeit des Vespasian, im 4. Buch seiner Historien berichtet, läßt das entscheidende Festmahl in einem Walde stattfinden. Rembrandt hat die Szene in einen Innenraum verlegt. Der feierliche Zutrunk und das ehrfürchtige Berühren des Führerschwertes besiegeln die Verschwörung.

Der letzte Akt eines dramatischen Lebenslaufes ist im «Tod des Pietro Aretino» entrollt. Aus einer Aufzeichnung Feuerbachs wissen wir, daß der 25jährige Künstler sein Bild mit einer «schwer zu schildernden Begeisterung» gemalt hat. Sie hat der Darstellung die entscheidenden Akzente gegeben. Die Legende vom Sterben des berüchtigten Pamphletisten, den Jakob Burckhardt den größten Lästerer der neuern Zeit genannt hat, berichtet, daß Pietro während einer bacchischen Orgie den Tod fand, indem er, von übermäßigem Lachen geschüttelt, rücklings vom Stuhle sank. Dieses ganz im Geiste der Hochrenaissance entworfene Geschehen findet furiosen Ausdruck in den mimischen und gestischen Aeußerungen, mit denen die einzelnen Teilnehmer

ANSELM FEUERBACH: Tod des Pietro Aretino. Eigentum der Gottfried Keller-Stiftung, dep. in der Oeffentlichen Kunstsammlung Basel. V.B.F.





BENJAMIN VAUTIER: Das Tischgebet. Kunstmuseum Bern

an dem Bacchanale so verschiedenartig auf die sich plötzlich offenbarende Wirkung des tödlichen Strahles reagieren. Seinem innersten Wesen nach ist das Bild den alten Totentänzen zutiefst verwandt, und es ist wahrscheinlich kein Zufall, daß es gerade in Basel, der Stadt der Totentänze, eine Heimstätte fand.

Die patriarchalische Welt unserer Vorväter, der gerade in unserer Zeit die Sehnsucht so vieler gilt, ersteht in der Idylle des Vautierschen «Tischgebetes». An ihm ergreift vor allem die milde Ruhe der ihrem Gott in dankbarer Andacht zugewandten und in dieser Andacht trotz aller Alters- und Rangunterschiede innig geeinten Seelen.

C. F.

Gastmahl in den Schären

VON JAKOB FLACH

Die Monate ohne «r» sind gut zum Reisen,
zum Hochzeitmachen und zum Krebsespeisen.

Als ich kürzlich in einem alten Kalender diesen Spruch las, tauchte in mir die Erinnerung auf an eine Sommerreise nach Schweden, die für mich einen unerwarteten Abschluß fand, an die sonderbare Brautschau meines Freundes Anders Andersson, mit der ein Krebsessen eng verbunden ist; und heute noch frage ich mich, wo wohl die Berge von Krebsen herkommen, die in Schweden im Mai, Juni, Juli und August verzehrt werden.

Ich kannte Anders von Paris und Positano her; er war ein verdammter Liedersänger und Draufgänger und wechselte eifrig schwedische Kronen in südliche Lebenslust um und war nicht unterzukriegen. Jetzt lebt er wieder im Norden; Anders, der Großzügige, der Feinschmecker und Vielfraß sitzt einsam auf einer Insel in den Schären von Stockholm und malt Bilder.

Stockholm ist eine schöne Stadt. Hingesät auf Inseln, Granitrücken und Klippen, mit Brücken und Fähren, mit Schleusen und Schiffen, liegt sie da an den langen Sommerabenden, stolz und klar und leuchtend. Die Kapelle spielt heitere schwedische Weisen, die an Mozart erinnern; man ist gesellig und lacht; man schätzt gutes Essen und Trinken; hat ein schönes Heim in der Stadt und ein Holzhaus in den Schären für den Sonntag — und Musik und Fröhlichkeit werden oft zu Uebermut und Taumel in gespenstig hellen Julinächten. Denn der Winter ist lang. Eine lebensfrohe Atmosphäre herrscht hier: Qualität und Ordnung, Kultur und Eleganz — mit etwas Bankrott und harten Köpfen und Ehescheidung. So habt ihr wohl den Charakter von Anders Andersson wiedererkannt; dazu ist er Künstler: die Grundzüge verschieben sich bei ihm dadurch etwas, sein Sinn für Großzügigkeit, Qualität und Eleganz steigert sich und läßt ihn zum hemmungslosen Verschwender werden, sein Gefühl für Ordnung nimmt absonderliche Formen an: alles, was er besitzt, muß mindestens in Zweizahl vorhanden sein; wenn er sich etwas kauft, ersteht er sich stets Zwillinge, seien es Kleider, Möbel, Werkzeug, und — das gibt sich daraus von selbst — was den harten Schädel betrifft, so ist er ein echter Schwede.

Anders holte mich ab am Bahnhof in Stockholm. Seine Begrüßung war herzlich, um nicht zu sagen überschwenglich, ich begriff nicht ganz, warum er mich als Retter und besten aller Freunde pries in freudesprudelnder Rede, nachdem er doch die Zeit der Trennung, einige Jahre, anscheinend gut überstanden hatte, ohne mich mit Briefen und Bruderliebe zu überschütten. Ich war etwas reserviert und fand das richtige Stichwort nicht.

«Siehst du», sagte er, «ich habe mich zurückgezogen, um zu arbeiten, um die Eindrücke der vergangenen Jahre zu verarbeiten, um in Konzentration und Einsamkeit die Fähigkeiten, die in mir schlummern, durch Arbeit in große Werke umzugießen...»

Ich schaute ihn fragend von der Seite an, wenn einer von seinem Schlag so von Arbeit und Meisterwerken redet, hat man das Recht, ihn mißtrauisch von der Seite anzublicken.

«Darum bin ich so glücklich», fuhr er fort, «daß du mir Gesellschaft leisten wirst; denn man soll nicht von einem Extrem ins andere fallen, auch die Einsamkeit muß man temperiert genießen; die Mitte zwischen Klosterzelle und Großstadtcafé, das ist wohl das richtige...»

Wenn ein alter Verschwender und Uebertreiber Mäßigkeit und goldene Mitte lobt, muß man auf der Hut sein, dann stimmt etwas nicht. Aber ich hatte Zeit, entweder würden wir uns wie in alter Zeit wortlos verstehen, oder ich würde verzichten und abreisen.

«Außerdem habe ich eine große Ueberraschung für dich...» sprach er weiter, «etwas — na, du wirst es bald erfahren.» Das klang schon besser, ich freute mich, ich war gespannt, wir schlenderten zum Hafen. Eigentlich spielt die ganze Stadt Hafen, immer wieder steht man plötzlich vor einem belebten Meerarm oder einem Zweig des Mälarsees. Wir querten Brücken und Inseln und weite Plätze. Norrbro

ist die breite Brücke zum Schloß. Vor dem Schloß gehen Soldaten in Pickelhauben auf und ab und bewachen Karl den Ersten bis Gustaf den Hundertsten in Gips und Gold auf Sockeln von Granit. Skeppsbron ist der lange Quai, belebt mit allen Verkehrszeugen, auch Fußgängern: Schiffsleute, Matrosen und Hafenarbeiter in bunten Hemden und rundem Hut. Slußen ist die Schleuse; da fließt der große See Mälaren in die Ostsee, ins Meer, das heißt hier Saltsjön. Groß und klein zwängt sich auf dem Wasser mit Segel, Dampf und Ruder durch die enge Schleuse; zu Land drängen sich Auto, Tram, Fahrrad, Hund und Mensch über die zwei Brücken, die abwechselnd auf und nieder gehen. An der andern Seite steht groß angeschrieben: Hissen. Das ist der Lift, der eilige Leute in die Südstadt auf dem Felsen hinauf hißt. Der rote bauchige Turm des Stadthauses mit seinem goldenen Helm ragt über alle Dächer.

«Was für eine prächtige Stadt!» sagte ich zu Anders.

«Sicher», nickte Anders, «und doch keine Stadt. Das heißt, sie wird mit ihrem Wasser, ihren Holmen, Gärten, Felsen, Granithügeln und Wäldern nie zur naturfeindlichen Großstadt werden. Stockholm ist eine Stadt, die Landschaft geblieben ist.»

«Der rechte Ort für dich und deinen neuen goldenen Lebensweg: weder dies noch das, und dennoch großartig», spottete ich.

Er lachte: «Großartig! Einzigartig! Aber jetzt müssen wir zum Schiff.»

Wir kauften ein. Lebensmittel für die nächsten Tage, wie man in Schweden einkauft, Berge und Qualität, und, beladen wie Weihnachtsmänner, bestiegen wir den Dampfer, der uns über schmale und breite Wasserstraßen zwischen baumbestandenen und kahlen Holmen und Inseln durch Dämmerung und Abend, scheinbar sinnlos kreuz und quer nach Hause führte. Fast nach Hause; denn an einer verlassenen Landungsbrücke, die zwischen hohen Eichen hinaus ins Wasser ragt, stiegen wir aus dem Schiff, lösten die Kette eines Bootes und ruderten in der Dämmerhelle um einige dichtbewaldete Ecken zu unserer Insel. Längs der Klippen leuchtete der helle Streifen, den die Wellen reinscheuern in nie endender Arbeit, Lichter von Dampfern zogen in der Ferne vorbei, verschwanden hinter den Inseln und tauchten wieder auf. Eine warme liebliche Stille hüllte den Abend ein; jetzt wird er leise anfangen zu singen, dachte ich, obschon ich ihn früher nur laut und lachend singen hörte. Aber er schwieg, steuerte an ein einsames Landungsbrett und führte mich über eine taunasse Wiese zu einem roten Haus mit weißen Fensterrahmen.

Anders zeigte mir zuerst die Küche, setzte sich eine weiße Mütze auf und stand am Herd wie in alten Zeiten. Wir aßen Abendbrot, wie man in Schweden ißt, Berge und Qualität, der Hausherr redete sein nordisches Französisch und lachte sein warmbraunes Lachen, jetzt war das Stichwort gefallen, ich hatte den Anschluß an die alte Freundschaft wieder gefunden. Ein großer rotbrauner Käse belastete die eine Ecke der Tafel, so daß ich unwillkürlich meine Ellbogen auf den Tisch stemmte, um das Gleichgewicht zu halten, der Schnaps leuchtete goldgelb in den Gläsern, und wir ruderten planlos in der gemeinsam verbrachten Vergangenheit herum. Wir legten an der Riviera an und am Strand von Sizilien und vergaßen Norden und Gegenwart, die uns nur der Griff nach Flasche und Glas immer wieder zurückbrachte. Weißt du noch? Die Spinatpastetchen in dem hochgelegenen Bergkloster in Apulien. Gebackene Seezungen in jener dunkeln belgischen Kneipe. Damals in Ravello die Makkaroni und die gratinierten Bohnen in Alicante...

Am nächsten Tag durchstreiften wir unser vom Meer umsäumtes Stück Land. Das Haus blickte über eine Wiese auf Meer und Inseln. Hinter dem Haus fing der Wald an, Tannen und Eichen mit wilden Büschen und Unterholz, durchzogen von krummen Pfaden, die über Beerenlichtungen, um Felsblöcke herum alle am Wasser endeten. Wir rauchten, hatten Bierflaschen in die Rocktaschen gezwängt, legten uns an den Waldrand, der zugleich Meeresstrand war, und schwiegen. Anders, der Liedersänger und Verschwender auch in Reden, schwieg. Etwas gährte in ihm, es bedrückte ihn etwas, lange konnte er das nicht zurückhalten, so einer war er nicht, der ein Leid für sich behielt und begrub und hoch zuschaufelte. Nachdem ich eingehend Himmel und Eichengeäst über mir betrachtet hatte, nachdem ich im Kopf die Landkarte vor mir ausgebreitet und studiert, das Datum meiner baldigen

Abreise festgelegt hatte, unterbrach ich schließlich die Stille, die nur durch das Knirschen der Wellen auf dem Kies und das gelegentliche Glucksen der Bierflaschen belebt wurde, und fragte: «Und die Ueberraschung, die du mir verhießest?»
«Ja, siehst du, ich finde...» begann er zögernd, «es ist nicht immer einfach — man könnte zum Beispiel...»
«So rede doch.»
«Um arbeiten zu können, muß ich allein sein, aber ich vertrage die Einsamkeit nicht. Ich bin froh, daß du mir Gesellschaft leistest; denn du wirst meine Werke nicht stören — aber auf die Dauer...»
«Ich weiß», antwortete ich, «ich habe es gemerkt, daß wir nicht mehr so harmonieren, uns ohne Worte verstehen wie früher...»
«Nein, das meine ich nicht, aber auf die Dauer, so für immer, meine ich, für immer einen guten Geist um sich zu haben, der stets da ist und sich nie... Weißt du, so ein Wesen...»
Ich weiß, dachte ich, jetzt ist alles klar, dachte ich, Anders ist verliebt, Einsamkeit zu zweit braucht er. «Wie wäre es mit einer tüchtigen Köchin», sagte ich und verbarg mein Schmunzeln.
«Ganz richtig», antwortete er, «aber — sehr richtig sogar, aber kochen würde ich selbst, sie brauchte nichts zu tun, sie brauchte nur da zu sein, und ich würde ihr Dasein so angenehm gestalten, daß...» er stand auf, er wurde lebhaft, er trieb zur Eile, zur Tat, jetzt konnte etwas Ueberraschendes geschehen, «wir laden sie ein auf unsere Insel, wir holen sie ab mit bekränztem Nachen, wir braten ihr einen Ochsen, ich brate, selbstverständlich, ich koche für sie, ich. Du aber, du prüfst sie, du redest mit ihr, so ein unauffälliges Examen, möchte ich sagen; sie ist hübsch, um nicht zu sagen schön; denn ich bin ein Künstler und brauche das Wort schön selten; doch, sie ist schön, sie ist schön von außen, aber ich kenne sie nicht von innen, die Seele meine ich. Du wirst sie begutachten, ihr Gemüt und ihr Köpfchen, während ich ihren Magen fülle, komm, sei nett zu ihr, wir gehen einkaufen, und nun bin ich doppelt froh, daß du da bist, das ist der Sinn der Freundschaft, Seelengemeinschaft; Dill brauchen wir vor allen Dingen, alten, trockenen Dill, der kann in unserem Fall nicht durch Kümmel ersetzt werden, komm, sattle die Pferde, sie wird dir sicher gefallen...» und so weiter in hüpfender sprudelnder Rede.
Am nächsten Tag duftete es rund um unsere Insel durch den herben Geruch der Föhrennadeln von einer raffinierten Köstlichkeit; Anders stand singend in der Küche, strich sich aufgeregt die Haare aus dem geröteten Gesicht und tat furchtbar geheimnisvoll; ich zog die Flagge hoch am Steg und bunte Wimpel von Baum zu Baum, nagelte Birkenzweige und bunte Bänder an das rote Haus, baute aus Steinen, ausgehängter Tür, Leintüchern und viel Wiesenblumen und Kerzen am Waldrand die Festtafel auf. Gegen Abend knüpfte ein junges Ehepaar von einer Nachbarinsel das Boot an und legte sich, das Festmahl erwartend, ins Moos, während Anders in der Dämmerhalle über das stille Wasser ruderte, um seinen Ehrengast abzuholen; die Mondsichel über dem seidenhellen Nordhimmel versprach eine lange helle Nacht, ohne Dunkelheit und ohne Schatten, eine Nacht zum Schwelgen, Singen, Kosen und Schweigen ...
Und dann begann das Essen, ein Festessen, ein Krebsessen. Das schwedische Wort «Kräftkalas» sagt mehr: es ist ein Schmaus, ein Opfermahl zum Lob von Sommer und Sonne, zum Preis von Ceres und Bacchus und sämtlichen Göttern mit Bocksfüßen und festen Bäuchen; Herz und Gemüt, Magen und Kehle jubilieren in ausgelassener Fröhlichkeit, die einer wohlgeordneten Kultur entspringt. Der Krebs (in einer Mehrzahl, die sich zu Hunderten steigert), unansehnlich, graugrün und zappelnd, wird ins kochende Salzwasser befördert, wo er sich zusammenkrümmt und errötet — ein köstliches Rot, das Krebsrot —, in dem Wasser schwimmt Dill, viel getrockneter Dill, mehr Gewürz braucht's nicht, alle andern Kostbarkeiten, die die Zunge erfreuen, hat das Krustentier schon in sich.
«Zu Tisch!» rief Anders, als er strahlend, die größte hochaufgetürmte Schüssel balancierend, in der Türe erschien und feierlich über die Wiese schritt. Krebsessen ist ein Spiel mit festen Regeln. Stehend wird der Antrittsschnaps geschlürft beim Klang eines trunkenen Liedes, dann setzt man sich, die Schlacht beginnt. Anders saß am Kopf der Tafel, die übrigen mit der nötigen Ellbogenfreiheit einander

gegenüber, ich neben dem Mädchen, das strahlte, lachte und tapfer zugriff, ein süßes, offenes Gesicht, aschblondes Haar, ein verliebenswertes Geschöpf, ich begriff Anders. Zu den Regeln gehört, daß man vorerst schweigend arbeitet, in der knappsten Zeit möglichst viel vertilgt und dabei die rundlichen und wohlschmeckenderen Weibchen mit sicherem Blick und Griff wählt und in seinem Teller aufknackt, indem man in geschicktem Fingerspiel die Schalen entfernt, den Kern mit genießerischem Schmunzeln verschmaust und gelegentlich einen Schnaps dazwischen schichtet.

Wir durchbrachen die Regel, meine hübsche Nachbarin und ich, was den Schnaps betrifft und das rasche Zugreifen; denn ich war ein Neuling in dieser Branche der Nahrungsaufnahme und konnte mit den geübten Tischgenossen nicht Schritt halten; während sich um Anders die roten Schalen zu Bergen häuften, versuchte ich ungeschickt und voll Neid etwas Eßbares aus den harten Nüssen zu grübeln; das Mädchen — ich könnte seinen Namen nennen, aber ich will nicht eine Pointe vorwegnehmen — rückte näher, half mir auf das Schlachtfeld meines Tellers Ordnung zu bringen, und, das vorgeschriebene Schweigen trotz dem Geräusch der krachenden Schalen brechend, erklärte sie mir Handgriffe und Vorteile in diesem friedlichen und nahrhaften Wettkampf und die Merkmale jener Tierchen, die durch besseren Geschmack glänzten, so daß ich beim nächsten Schmaus vielleicht besser abschneiden würde.

Anders trug neue Schüsseln auf, Anders schwelgte in seinem Vernichtungskampf, Anders sprach kein Wort, stieß nur unartikulierte Freudenschreie aus und vergaß in seinem Eßtaumel sogar das Zählen; das junge Paar gegenüber lehnte sich erschöpft mit abschließender Geste zurück, das Mädchen neben mir legte seine Hand auf meinen Arm und sagte: «Nein, im Kopfe sitzt der Magen, der ist nicht genießbar»; ich nickte dankbar und lächelte errötend über meine Unwissenheit, sie lächelte zurück und — und Anders knackte und aß, der Herr gegenüber sagte: «Wie wäre es mit einem Kaffee?» stand auf und legte sich in satter Müdigkeit neben seine Frau auf den weichen Waldboden, Anders kaute und trank, ich begab mich mit dem Mädchen in die Küche, Kaffee zu kochen. Sie war geschickt und flink am Herd, das wird Anders gefallen, dachte ich, sie redete witzig und klug mit mir über viele Dinge in weitem Bereich, ich prüfte sie im Auftrag von Anders, und ich fand, sie würde zu Anders passen. Anders saß allein am Tisch bei einer einsam flackernden Kerze und aß und trank, aß die Schüsseln leer und füllte sein Glas immer von neuem. Wir andern lagerten uns voll Behagen um Kaffeekanne und Punschflasche unter den Föhren am Strand; wir waren eine ruhige, friedliche Gesellschaft unter einem friedlichen Himmel; helle Sommernacht, Meer und Wald, gesummte Lieder, die nichts mehr mit Sauerkraut, Silen und rotem Wein zu tun hatten; der Punsch besänftigte die Wassertiere in uns, der Kaffee kämpfte mit den Tücken des Schwedenpunsches, wir lagen und waren dankbar, starrten hinauf zu den dunkeln Zweigen, hörten das schläfrige Plätschern an den Klippen und sprachen selten ein Wort. Das Mädchen legte seinen Kopf auf meinen Arm, und ich glaube nicht, daß es schlief. Dies ist nach den Regeln das Ende des schwedischen Krebsschmauses bei normalen, ausgeglichenen Menschen. Vielleicht schwimmt noch einer hinaus ins Meer, vielleicht gesellt sich ein zärtliches Nachtgeflüster dem Murmeln der Wellen, und nach dem üblichen «Dank für das gute Essen» rudern die Gäste zu ihren Inseln. Anders hielt sich an eine andere Spielart, die in Männergesellschaft üblich ist, da man nach jedem siebenten verspeisten Schalentier einen Schnaps trinken muß, so daß bei den vielen Dutzenden schließlich leicht eine Verwirrung eintreten kann, daß Schalen und Eßbares, Aeußeres und Inneres verwechselt werden, daß man zu oft zum Glase greift und Auto und Hausknecht angemessener sind zur Heimfahrt, als ein leichtes Boot auf den trügerischen Wellen. Anders hielt sich streng an diese Regel, und als ich gegen Morgen, frisch von einer Ruderfahrt und einer Schwimmtour, rund um unsere Insel nach Hause kam, fand ich ihn geräuschvoll schlafend inmitten leergegessener Schüsseln und Bergen von roten Schalen. Nach einer langen Fahrt; denn ich hatte das Mädchen zurückgerudert. Natürlich wußte ich den Weg nicht, und es schien, als ob auch sie ihn nicht wüßte; denn wir fuhren lange zwischen Inseln und Holmen, lange, und vergaßen oft ganz das Rudern...

Ich habe noch manchmal den Weg mit dem Boot gemacht, hin und zurück, ich bin gern auf dem Wasser und es ist meinem Charakter angemessener, ein Ziel zu haben, ich könnte euch jetzt den

Namen des Mädchens nennen, aber ihr werdet ihn schon lange erraten haben. Auf diese Art bin ich zu einer schwedischen Frau gekommen; sie ist eine echte Schwedin, was das harte Köpfchen betrifft, und Anders ist mir furchtbar dankbar; denn er ist der geborene Junggeselle, und um die richtige Partnerin für sich — den Draufgänger, Vielfraß und Verschwender — zu finden, müßte er wohl die Inseln der ganzen Erde absuchen. Heute schwankt er nun mit Hilfe eines Motorbootes und der nötigen Selbsterkenntnis zwischen der Großstadt, die Landschaft geblieben ist, und seinem stillen Häuschen in den Schären hin und her, zwischen begonnenen Meisterwerken in der Einsamkeit und Gastmählern und Krebsessen in lauter Gesellschaft; er fällt nicht mehr von einem Extrem ins andere, sondern verbindet sie miteinander durch seine vielseitige lebenssprühende Persönlichkeit.

Tisch - Zoologie

VON HEINI HEDIGER

Bei Untersuchungen von Schnecken- und Muschelschalen aus den Abfallgruben römischer Gebäude in Vindonissa und in anderen römischen Siedlungen der Schweiz fand Lothar Forcart, Kustos der Zoologischen Abteilung des Naturhistorischen Museums in Basel, vor kurzem auch Schalen von Austern. Daß die alten Römer Liebhaber von Austern — der auch heute noch sehr geschätzten Delikatesse — waren, wußte man bereits auf Grund römischer Literaturquellen, z. B. von Juvenal. Durch die minuziösen Erhebungen Forcarts konnte jedoch überraschenderweise der bezeichnende Schluß gezogen werden, daß die in Helvetien niedergelassenen Römer ihre Austern aus der Gegend von Boulogne, also aus einer Entfernung von rund 650 Kilometer bezogen haben müssen. Der Transport der kostbaren Leckerbissen erfolgte wahrscheinlich mit Hilfe von Pferden, offenbar in sehr raschem Tempo; denn Austern lassen sich außerhalb des Meeres auch bei niedrigen Temperaturen nur wenige Wochen am Leben erhalten.
Bekanntlich gehört die Auster zu den Leckerbissen aus dem Tierreich, die vom Menschen lebend verschluckt werden, da der Genuß abgestorbener Muscheln nur zu leicht schwere Vergiftungserscheinungen hervorzurufen vermag. Auf zwei Arten läßt sich diese Delikatesse daraufhin prüfen, ob sie noch lebt: das in der gewölbten Schalenhälfte servierte Tier wird mit der Gabel am Mantelsaum leicht berührt. Nur bei der lebenden Muschel zieht sich der fransig gesäumte Hautteil an der gereizten Stelle leicht vom Schalenrand zurück. Durch Auftropfen von etwas Zitronensaft läßt sich die gleiche Reaktion auslösen.
Der durch Forcart nachgewiesene Austerntransport durch die Römer veranschaulicht die beispiellose Raffiniertheit der Tafelsitten dieses Volkes. Wohl haben die anspruchsvollen Stände aller Völker ihre ausgesuchten Tafelgenüsse, aber der unerhörte Aufwand, wie er im alten Rom zuweilen bizarre Blüten trieb, ist zu keiner anderen Zeit auch nur andeutungsweise erreicht worden. Gerichte aus Pfauenzungen und Pfauenhirnen sind nur damals aufgetragen worden, und einzig Heliogabal ließ bei einem Gastmahl die Gehirne von sechstausend Straußen anbieten.

Wenn es auch in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts in den Prärien Nordamerikas vorgekommen ist, daß der Bison, dieses riesige Wildrind, das größte Landsäugetier der Neuen Welt, ausschließlich zu dem Zwecke gejagt wurde, um die Zunge als Delikatesse zu gewinnen, so hat das nichts mit dem altrömischen Raffinement zu tun; denn es handelte sich hier nicht um ausgesucht seltene und seltsame Geschöpfe, sondern im Gegenteil um solche, die in so gewaltigen Mengen fast mühelos erlegt werden konnten, daß sich ihr Fleisch nur zu einem Teil verwerten ließ. Allerdings führte diese kurzsichtige und unverantwortliche Massenschlächterei dazu, daß der Bison zwei Jahrzehnte später dem Aussterben nahe war.

Zu den ausgesuchtesten Delikatessen, die sich der Mitteleuropäer heutzutage zu beschaffen vermag, gehört der Kaviar, von dem jetzt ein Kilo in der Schweiz etwa 350 Franken kostet. Daneben sind selbst die berühmten eßbaren Schwalbennester, die für den chinesischen Gaumen einen Gipfelpunkt der Tischfreuden darstellen, geradezu billig zu nennen; vor dem Kriege erzielte das Kilo einen Preis von etwa 90 Mark. — Kaviar besteht aus den Rogen, d. h. aus den Eiern von Fischen aus der Familie der Störe, einer Gruppe von altertümlichen, zahnlosen, mit Knochenplatten gepanzerten Fische. Am meisten geschätzt wird der sogenannte Astrachan-Kaviar, der Rogen des Hausens, der im Schwarzen Meer und in der Kaspisee lebt.

Die eßbaren Schwalbennester werden hergestellt von der Salangane (Collocalia), einem kleinen schwalbenähnlichen Vogel aus dem Verwandtschaftskreis unseres Mauerseglers, der z. B. auf den Sundainseln und den Molukken vorkommt. Fast nach Art von Fledermäusen haust er dort kolonieweise in riesigen dunkeln Grotten. Im Gegensatz zu seinen Verwandten, baut er sein Nest nicht aus fremden, lehmartigen Stoffen, sondern aus reinem Speichel, der während der Brutzeit besonders reichlich erzeugt wird und der an der Luft rasch erstarrt. Die Nester sehen aus wie kleine Schalen aus Milchglas; in großer Zahl werden sie an den Unebenheiten der Grottengewölbe befestigt und von den Sammlern mit Vorliebe gerade dann weggenommen, wenn das Brüten eben begonnen hat, da die Speichelbauten zu diesem Zeitpunkt noch am wenigsten verunreinigt sind. Für den europäischen Gaumen ist Salanganensuppe von geringem Reiz. Es gibt Reisende, die sie mit aufgelöster, gezuckerter Gelatine vergleichen.

Jedes Land bringt seine besonderen Delikatessen hervor, die von den Fremden recht ungleich beurteilt werden. Känguruhschwanzsuppe war als Konserve in der Schweiz zwar erhältlich, dürfte jedoch nicht allzuviele Liebhaber gefunden haben. Klapperschlangenfleisch in Dosen hatte in Neuyork nur einen verhältnismäßig geringen Absatz. Manche Völker können nicht verstehen, daß wir Milch trinken — das Sekret einer hypertrophierten Drüse, oder daß wir Hühnereier essen — die Produkte einer übermäßig entwickelten Gonade. Für unseren Geschmack klingt es wieder sehr eigenartig, wenn wir hören, daß in China und anderwärts Hunde regelmäßig gegessen werden oder daß Indianer und Melanesier Eidechsen braten oder lebende Käfer verzehren. Ein Bärenbraten wird auf einem Zürcher oder Basler Tisch niemals den Anklang finden, aber auch nicht die Bedeutung besitzen wie in Bern, wo diese Erzeugnisse des Bärengrabens fast kultisch verspiesen werden.

Wenn schon einige einheimische Delikatessen aus dem Reiche der Kaltblüter und der Wirbellosen bei uns recht verschieden beurteilt werden, z. B. Froschschenkel, Schnecken und Krebse, so äußert sich bei uns Binnenländern eine noch viel ausgesprochenere Skepsis gegenüber der ungeheuren Fülle von Leckerbissen, welche das Meer hervorbringt. Wer etwa an die Küste des Mittelmeeres reist, muß sich an die gebackenen Tintenfische, an die lebend aufgeschnittenen Seeigel, an die vielen Muscheln und Krabben, die abenteuerlich gestalteten und gefärbten Fische erst gewöhnen, die ihm dort vorgesetzt werden.

Nach jahrelanger Unterbrechung gelang schweizerischen Feinkosthändlern neuerdings wiederum die Einfuhr lebender Hummer aus der Nordsee. Die starken Zangen der in Holzwolle verpackten Riesenkrebse werden für den Transport vorsichtshalber mit Draht zusammengeschnürt, damit sich die Tiere nicht gegenseitig verletzen. Es zeigte sich, daß diese schönen Krebse die Strapazen der fünftägigen Reise ganz gut überstehen. Einige von ihnen wurden den schweizerischen Feinschmeckern vorenthalten und im Aquarium des Basler Zoologischen Gartens in künstliches Meerwasser gebracht, wo sie sich nun seit Monaten wohlfühlen und in ihren herrlichen blauen und grünen Farben erstrahlen. Gar mancher, der lebende Krebse zu sehen bekommt, wundert sich, weil diese Tiere alles andere als «krebsrot» sind; sie werden erst rot durch das Kochen infolge chemischer Veränderungen ihrer Farbstoffe.

Das Friedensmahl der Nationen

VON ERIKA

Es geschah wieder einmal allerlei Seltsames auf der Welt. Viele Dinge schienen eine Veränderung zu erleben. Doch die erstaunlichste von allen war das Verschwinden der Nahrungsmittel.

Hunderte von Jahren hindurch hatten die Völker sich angestrengt, immer neue Arten von Früchten und Gemüsen zu produzieren, Fleisch und Fisch kam auf den Markt und reiste schließlich in Blech und Eis verpackt um die Welt. Man hatte sich daran gewöhnt, daß diese Dinge vorhanden waren, bis auf einmal eines Tages eine Zutat zu einem Gericht fehlte: eine Zitrone vielleicht. Nur eine winzige gelbe Zitrone, über deren Abwesenheit man lachend sprechen konnte.

Ernster wurde es allerdings, als der Zitrone Gegensatz und vielerorts Partner, der weiße Zucker, sein Erscheinen auf Gastspielrollen beschränkte. Und so ging es weiter: Das Korn, das Mehl, die Nudeln und der Kuchen, sie alle wurden selten und fremd. Die Kartoffel und die Zwiebel wurden unter Naturschutz gestellt. Die Früchte in den Auslagen vereinfachten ihren Farbenreichtum. Die Produkte der weiter entfernten Gegenden stellten ihr Erscheinen von selber ein.

Es wurde gesund und weise, von den Dingen zu leben, die der Boden brachte, auf dem der Mensch mit seinen eigenen Füßen stand. Die Länge seines Schattens bestimmte den Radius des Kreises, der für seine Ernährung zur Verfügung stand. Neue Weiden und Jagdgründe zu suchen, wurde den Völkern verboten, auch kamen sie schon beim bloßen Versuch elend um. Es wäre noch viel Seltsames zu berichten aus jener Zeit, wenn nicht alles so unwichtig erschiene durch die Tatsache, daß die Wissenschaft dem Menschen einen Ersatz für seine Nahrungskämpfe und Gelüste lieferte. Einen Ersatz in Form einer kleinen Pille.

Sie war nicht ganz so primitiv und weiß und langweilig wie das Sacharin. In mannigfachen Farben erschien sie auf dem Markt: Tomatenrot, kohlgrün, kartoffelbraun mit erdfarbigen Adern, auberginenviolett und winterrübenocker. Das Leben der Menschheit hatte eine gewaltige Neuordnung erfahren, und mit diesem Triumph der Wissenschaft konnte der endgültige Frieden hereinbrechen.

Nun wurden aber diese Pillen keinesfalls aus Ersatz oder gar aus nichts gemacht, sondern man erhielt den Nährwert aus zehn oder mehr Tomaten in der Form eines einzigen roten Kügelchens, nicht einmal so groß wie eine Murmel, mit der die Kinder im Frühling auf der Straße spielen. So geschah es mit der Zitrone, mit der Kartoffel, ja sogar mit der Kuh, mit dem Ochsen und mit dem Wal, sofern überhaupt jemand Walfischfleisch essen wollte.

Deshalb mußte aber trotzdem weiter Landwirtschaft getrieben werden. Die Hausfrauen und Köchinnen hingegen schlugen ihre Augen zum Himmel auf und machten sich bereit, ihr Leben endlich einmal Höherem zu widmen. Die Lebensmittelgeschäfte wurden zu Kaufläden der Kinderspielzeit, und die Metzgereien schlossen, nach einer letzten Versammlung ihrer entthronten Herren, endgültig ihre Türen. Die Getränke hingegen blieben vorläufig noch in ihren alten Gestalten, man hatte sie nicht umformen können, obzwar die Wissenschaft auf dem besten Wege war, aus einer einzigen Traube eine Flasche Burgunder zu machen, um dieselbe in Beerenform auf den Markt zu werfen.

Also waren die Dinge um das Essen bestellt, und man glaube ja nicht, daß alles über Nacht gekommen wäre. Es hatte Tage und Jahre gebraucht, um die natürlichen Produkte verschwinden zu machen. Gelehrte Männer hatten daran gearbeitet, den Leuten jenes Verschwinden zu erklären. In derselben Zeit brüteten die Chemiker unter dem Schleier der Wissenschaft Monate und Nächte hindurch, um das Problem einer neuen Ernährung zu lösen. Dabei verbrauchten sie freilich ungeheure Mengen von Lebensmitteln, die sonst natürlicherweise ihren Weg in den Magen der Völker genommen hätten.

Endlich war das Rätsel gelöst, und die von Nahrungssorgen befreite Welt durfte und mußte allerorts

an der Erlösung teilnehmen. Sie mußte, da es ja nicht möglich war, die menschliche Ernährung auf zwei verschiedenen Geleisen laufen zu lassen.

Allerdings gab es, wie immer bei neuen Lebensformen, Leute, die dafür und solche, die dagegen waren. Für die letzteren Nörgler und Meckerer war jedoch ausreichend gesorgt in Gestalt von Geschmackspillen. Diese, auch Gaumenpillen genannt, hatten die Beschaffenheit des altbekannten Wrighly Kaugummis. Mit ihnen konnte man Schüblig, Pfirsich, Irish Stew oder wonach es einem immer gelüstete, kauen und genießen, so lange man wollte. So schien nun die größte menschliche Aufgabe, die Ernährung, gelöst zu sein, und man hörte auch wieder allerorts Friedensgeräusche. Denn noch immer lag ein Teil der Völker mit dem anderen im Kriege.

Die Partei der Pillenesser versuchte ihrem Feinde als Friedensbedingung vorzuschlagen, er müsse seine Ernährung gleichfalls auf die chemische umändern und man würde alsdann die Einstellung der noch immer gewaltigen Kämpfe gewähren. Jedoch die anderen wollten nicht. Sie wollten keine Pillen. Sie erzählten im Gegenteil, wie schön es wäre, am Herd zu stehen und die frisch von der Natur geholten Dinge zu kochen, um sie dann mit Behagen auf einem Stuhl vor einem Tische sitzend zu verzehren. Sie verhöhnten und verspotteten die Pillenesser, und zu jeder Stunde konnte man am feindlichen Radio hören, wie die herrlichsten Gerichte in die Pfannen kamen, um dort ihrer Vollendung entgegenzugehen. Ja, man sprach sogar im gegnerischen Lager von der Erfindung einer Geruchsübertragung, so daß dem Hörer das Schweinskotelett nicht nur ins Ohr brutzelte, sondern ihm dessen Geruch auch noch in die Nase steigen mußte.

Eines Tages war es dann so weit. Der kochende Gegner kündigte früh um sechs am Radio an, sein heutiges Programm bestünde nicht aus Siegesnachrichten, sondern aus Menus. Zur Eröffnung gäbe es einen herrlichen Kaffee aus Brasilien, mit den noch warmen Brioches eines Pariser Bäckers, dazu Butter von einer dänischen Kuh und vor allem nach englischer Art gebratenen Speck mit Eiern und Tomaten. Es briet und rauschte und duftete durch den Lautsprecher, die Empfänger dichteten Türen und Fenster ab, sie legten sich auf den Rücken und kauten an ihren Gaumenpillen, um sie recht bald wütend auszuspucken. Zum Frühstücksabschluß kam der Rauch von feinstem Tabak durch den Aether und machte die Zuriechenden beinah wild. In den folgenden Wochen wurden täglich zur Essenszeit Menus durch den Aether gesandt. Die Bürger kamen in diesen Stunden nur noch schwer ihren Pflichten nach. Sie kauten nicht mehr willig mitten in der Arbeit ihre Ernährungspillen, denn sie wollten lieber nach Hause eilen, um richtiges Essen durchs Radio zu genießen.

Als nun die Regierungen versuchten, mit allerlei drakonischen Strafen dem Abriechen eine Ende zu machen, brach die Revolution aus. Die Pillenernährer wurden davongejagt und die feindlichen Flugzeuge schütteten gebratene Tauben vom Himmel. Endlich kam auch wieder ein Friede zustande, und in langen Konferenzen beschloß man, auf der ganzen Welt normales Essen einzuführen. So wie die Mutter Erde ihre Früchte hergab, sollten sie nach altväterischen Rezepten zubereitet und gegessen werden. Man suchte alte Kochbücher, die Länder tauschten Erfahrungen und Nahrungen aus, und die Völker waren beschäftigt mit Pflanzen, Ernten, Kochen und Essen.

Es herrschte allüberall großer Jubel, und zur Bestätigung des Friedens und des guten Willens der Menschen, nie mehr Kriege um die Nahrung zu führen, wurde beschlossen, einen Tag im Jahr zum Weltfriedenstag zu erklären. An diesem Tag sollten die Regierungen ihren Völkern ein Gratismahl verabreichen. So wurde das «Friedensmahl der Nationen» gegründet.

In Städten und Dörfern waren überall in Sälen und im Freien Tische und Bänke aufgestellt. Jeder Mensch, gleichgültig welchen Standes, nahm seinen Platz ein. Man mußte keine Ausweise vorzeigen und keine Währungen entrichten. Nachbarvölker hatten ihre Bodenerzeugnisse geschickt, und es wurde ein buntes Allerweltsmenu serviert. Für jeden Geschmack war gesorgt, denn das Essen war reichhaltig, so daß der Europäer sich nicht unbedingt den Magen an einem Südseefisch verderben mußte, und der Chinese brauchte das Sauerkraut lediglich zu riechen, um dann zu seinem geliebten Reisgericht zurückzukehren.

Und alle Menschen auf der ganzen Welt wurden an diesem Tage satt und gütig.

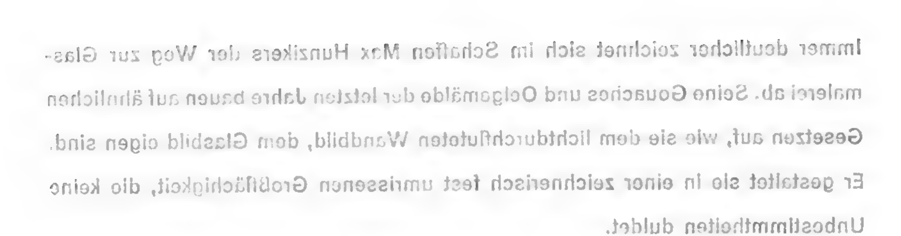
Max Hunziker

Immer deutlicher zeichnet sich im Schaffen Max Hunzikers der Weg zur Glasmalerei ab. Seine Gouaches und Oelgemälde der letzten Jahre bauen auf ähnlichen Gesetzen auf, wie sie dem lichtdurchfluteten Wandbild, dem Glasbild eigen sind. Er gestaltet sie in einer zeichnerisch fest umrissenen Großflächigkeit, die keine Unbestimmtheiten duldet.

Hunzikers 1941 ausgeführte Zürcher Standscheibe für das Rathaus in Schwyz ist ein Beispiel dieses Ringens um die Form, das nichts gemein hat mit jener falschen Romantik, jener im Schwarzlot schwimmenden, dunklen Stimmungsmache, in der sich die offizielle Glasmalerei heute gefällt. Die Glasmalerei muß klarer Bestandteil der Architektur sein, wie sie es in ihrer schönsten Blütezeit im Mittelalter einmal war, in den Fenstern von Chartres, in der großen Fensterrose der Kathedrale von Lausanne. Die ersten starken Ansätze zu einer neuen kirchlichen Glasmalerei in der Schweiz finden wir in den Arbeiten von Staiger und Stocker für die Antoniuskirche in Basel. Zur Bereicherung weltlicher Bauten ist die Glasmalerei noch viel zu wenig erprobt worden. Zum Teil wächst wohl der Widerstand gegen die lichteste aller Wandmalereien aus einem Vorurteil, das jene alles in ein mysteriöses Dunkel hüllende Manier hervorrief, die den Staub der Jahrhunderte bewußt imitiert.

Max Hunziker wurde im März 1901 geboren. In den Jahren 1921 bis 1925 arbeitete er in Italien, von 1926 bis Kriegsausbruch in Südfrankreich und in Paris. Als Illustrator schuf er für «Terre du Ciel» von Ramuz eine Folge farbiger Aquatinten, die in ihrer konzentrierten Haltung alle in Glasbilder umgesetzt werden könnten. Die gleiche knapp formulierte Symbolik spricht aus den Illustrationen zu Thyl Ulenspiegel.

Ks.



Immer deutlicher zeichnet sich im Schaffen Max Hunzikers der Weg zur Glasmalerei ab. Seine Gouaches und Oelgemälde der letzten Jahre bauen auf ähnlichen Gesetzen auf, wie sie dem lichtdurchfluteten Wandbild, dem Glasbild eigen sind. Er gestaltet sie in einer zeichnerisch fest umrissenen Großflächigkeit, die keine Unbestimmtheiten duldet.

Hunzikers 1941 ausgeführte Zürcher Standscheibe für das Rathaus in Schwyz ist ein Beispiel dieses Ringens um die Form, das nichts gemein hat mit jener falschen Romantik, jener im Schwarzlot schwimmenden, dunklen Stimmungsmache, in der sich die offizielle Glasmalerei heute gefällt. Die Glasmalerei muß klarer Bestandteil der Architektur sein, wie sie es in ihrer schönsten Blütezeit im Mittelalter einmal war, in den Fenstern von Chartres, in der großen Fensterrose der Kathedrale von Lausanne. Die ersten starken Ansätze zu einer neuen kirchlichen Glasmalerei in der Schweiz finden wir in den Arbeiten von Staiger und Stocker für die Antoniuskirche in Basel. Zur Bereicherung weltlicher Bauten ist die Glasmalerei noch viel zu wenig erprobt worden. Zum Teil wächst wohl der Widerstand gegen die lichteste aller Wandmalereien aus einem Vorurteil, das jene alles in ein mysteriöses Dunkel hüllende Manier hervorrief, die den Staub der Jahrhunderte bewußt imitiert.

Max Hunziker wurde im März 1901 geboren. In den Jahren 1921 bis 1925 arbeitete er in Italien, von 1926 bis Kriegsausbruch in Südfrankreich und in Paris. Als Illustrator schuf er für «Terre du Ciel» von Ramuz eine Folge farbiger Aquatinten, die in ihrer konzentrierten Haltung alle in Glasbilder umgesetzt werden könnten. Die gleiche knapp formulierte Symbolik spricht aus den Illustrationen zu Thyl Ulenspiegel.

ks.

Beilage: Zeitgenössisches Schaffen, Blatt 16. Max Hunziker: Mahl. Privatbesitz Zürich

Schweizerische Monatsschrift «Du», Nr. 10, Jahrgang 1944. Verlag Conzett & Huber Zürich



Erasmus von Rotterdam / Von den Gastmählern

Es hat Jahrhunderte gedauert, bis das Gewissen des nachantiken europäischen Menschen einigermaßen empfindlich wurde für die Gebote des Anstandes bei Tische; im Kleinen wiederholt sich bis zum heutigen Tage in unserer Kindererziehung etwas von jenem mühseligen Gang vom «barbarischen» zum wohlgesitteten Essen.
Am Wege vieler europäischer Völker zu einer bewußten Pflege der Tischsitten stehen als historische Erinnerungszeichen die sogenannten «Tischzuchten»: in Versen oder in Prosa abgefaßte Anleitungen zum guten Benehmen an der Tafel. Hochentwickelt zeigt sich der Sinn dafür zum erstenmal in der Blütezeit des mittelalterlichen Rittertums, wie sich etwa aus dem 1393 in Innsbruck aufgeschriebenen Lehrgedicht «Des Tannhäusers Hofzucht» erschließen läßt. Wie solche Kultur in späteren Jahrhunderten an Fürstenhöfen und in adligen Kreisen — nicht immer bloß verfeinernd — weitergebildet wurde, wie die Regeln der Tischzucht vom Schloß (und auch von der Kirche) her ins Bürger- und Bauernhaus drangen (auch Hans Sachs hat mehrere Tischzuchten zusammengereimt), das sei hier nicht näher verfolgt.
Wohl aber möchten wir eines der schönsten Denkmäler europäischer Kultur des Gastmahls aus der unverdienten Vergessenheit herausholen: das (von uns im Auszug abgedruckte) Kapitel «De conviviis» aus des Erasmus Büchlein «De civilitate morum puerilium», das er für einen jungen burgundischen Adligen schrieb.
Die erasmische Tischzucht ist nicht denkbar ohne jene Ehrfurcht vor dem göttlichen Spender aller Speise, die der christliche Glaube lehrte und die schon früh in den Refektorien der mittelalterlichen Klöster geübt wurde; sie ist auch nicht denkbar ohne jene Vergeistigung des Mahls durch das gepflegte Gespräch und den Sinn für das edle Maß, wie sie aus der Antike überliefert ist, und schließlich leben bei Erasmus auch einige Motive der ritterlichen Tischkultur wieder auf. Dem großen Humanisten erweiterten sich durch die Rezeption dieses dreifachen Erbes die Inhalte seines höchsten Bildungsideals: des universalen Menschen, in dem Leib, Seele und Geist, alle gleichermaßen reich entwickelt, in vollkommenem Einklang miteinander stehen. Denn das Mahl ist innerhalb des Tageslaufs eine jener Stellen, wo diese vollendet durchgeformte menschliche Persönlichkeit festlich hervortreten und sich entfalten kann. Nur sie vermag den Möglichkeiten des Gastmahls als eines schönen kulturellen Aktes ganz zu genügen. Denn es fordert viel neben der Kunst des maßvollen Genießens: es will die innere Entspannung, ehe man zusammentritt, es will die Anregung durch Gespräch und Vorlesung, es ist eine Schule der Aufmerksamkeit anderen Menschen gegenüber, und es verlangt den Instinkt für jene Handlungen, die auszuführen oder zu unterlassen sind. So wird das Verhalten einer idealen Tischgesellschaft in den Augen des Erasmus zu einem kleinen «Gesamtkunstwerk» der feinen Sitte. Seine Vorstellung ist in den meisten Teilen weit über seine Epoche hinaus gültig, nicht zuletzt für jene Zeiten, die sich eine Kultur des Gastmahls erst wieder erringen müssen. Bx.

Beim Mahle herrsche Aufgeräumtheit; fern sei alle Ausgelassenheit. Setze dich nicht zu Tische, du habest dich denn zuvor gewaschen... Wenn du dir die Hände trocknest, so lege zugleich mit dem Tuche ab, was dich im Gemüt verdrießt. Denn bei der Mahlzeit soll man selbst nicht traurig sein und auch keinen andern traurig machen.

Wenn dir befohlen wird, vor dem Mahl zu beten, so sollst du dich mit deinem Angesicht und deinen Händen zur Andacht schicken und den Vornehmsten unter den Versammelten anschauen, und bei dem Namen Jesu sollst du beide Knie beugen.

Die Ehrenstelle sollst du willig einem andern gönnen; wird sie dir angeboten, so verneine freundlich; sofern aber eine Person von Rang oft und ernstlich in dich dringt, so sollst du ihr züchtig willfahren, damit du nicht für einen Halsstarrigen gehalten werdest.

Wenn du sitzest, so halte beide Hände auf den Tisch, aber nicht ineinander gefaltet, auch nicht auf den Teller gelegt. Mit beiden oder einem Ellbogen sich auf den Tisch zu lehnen, wird nur den Alten oder Hinfälligen erlaubt. Ferner sollst du dich auch vorsehen, daß du nicht deinem Nachbar mit dem Ellbogen oder dem Gegenübersitzenden mit den Füßen beschwerlich werdest.

Der Becher oder die Kanne und das Messer, zuvor wohl gereinigt, sollen zur Rechten, das Brot aber soll zur Linken liegen. Ueberlaß das Vergnügen, mit den Fingerspitzen Brot aus dem Laibe zu klauben, gewissen Hofleuten; du aber schneide es, wie es sich ziemt, mit dem Messer, und reiß nicht allenthalben die Rinde ab und beschneide es nicht auf allen Seiten. Die Alten haben das Brot bei allen Gast-

mählern als ein Heiligtum mit Ehrfurcht in die Hand genommen; daher stammt der Brauch, es, wenn es von ungefähr auf die Erde gefallen ist, zu küssen.

Das Mahl gleich mit Trinken zu eröffnen, steht den Säufern zu, die da trinken, nicht weil sie dürstet, sondern weil sie es also gewohnt sind. Dieses Tun ist nicht nur den Sitten abträglich, sondern auch der Gesundheit des Leibes schädlich. Wenn ein Knabe mehr als zwei- oder höchstens dreimal bei Tische trinkt, so ist es weder schicklich noch gesund. Das eine Mal trinke er, nachdem er vom zweiten Gericht gegessen, namentlich wenn es trocken war; das andere Mal kurz vor dem Ende der Mahlzeit, und stets mit Maß, nicht schlürfend und laut nach der Art der Pferde.

Andere, während man trinkt, schiefen Blickes anzusehen, ist nicht freundlich, so wie es wenig höflich ist, den Kopf nach dem Vorbild der Störche weit in den Nacken zu legen, damit ja nicht eine Neige im Becher bleibe. Dem, der einem zutrinkt, soll man freundlich danken und sich, die Lippen an das Trinkgefäß gesetzt und leicht nippend, so stellen, als ob man tränke; das wird ihm, ist er höflich, genügen. Etliche raffen die Speise zusammen, kaum daß sie sich gesetzt haben: das ist die Art der Wölfe oder derjenigen, die das noch nicht geweihte Opferfleisch aus dem Topfe hinwegfressen, wie das Sprichwort sagt. Der junge Mensch warte ein wenig, damit er sich gewöhne, seine Begierde zu mäßigen; aus dem gleichen Grund hat sich Sokrates noch im Alter stets enthalten, aus dem ersten Becher zu trinken.

Die Finger in die Suppe einzutauchen, ist der Bauern Art. Was man begehrt, soll man mit Messer oder Gabel herausnehmen, ohne wie die Leckermäuler in der ganzen Schüssel danach zu suchen; was von ungefähr in der Schüssel vor einem liegt, nehme man — das ist auch aus einigen Versen Homers zu lernen. Sollte es ausnehmend köstlich sein, überlasse man es einem andern und nehme, was am nächsten liegt. Ganze Bissen herunterzuschlingen, ist der Störche und der Possenreißer Art.

Wird dir etwas angeboten, was deinem Magen nicht zuträglich ist, so hüte dich, gleich jenem Clitipho (bei Terenz) zu sprechen: Vater, ich kann nicht. Vielmehr sollst du dich freundlich bedanken: denn dies ist die höflichste Art, etwas auszuschlagen. Sofern der Anbietende aber nicht abläßt, sollst du sittsam sagen, entweder, es sei dir nicht zuträglich, oder, du bedürfest weiterer Speise nicht mehr.

Die Knochen mit den Zähnen benagen, ist hündisch, sie mit dem Messer reinigen, ist gesittet.

Einige stecken sich das Maul so voll, daß ihnen die Backen auf beiden Seiten wie Blasbälge aufschwellen, andere reißen beim Essen den Mund auf und schmatzen wie die Schweine. Etliche schnauben vor lauter Freßeifer, als ob sie am Ersticken wären.

Wenn zur Unterhaltung Fabeln erzählt werden, muß man das Essen einige Zeit unterbrechen. Lange Weile vertreibt man bei Tisch, indem man anderer Leute Reden zuhört, sofern man nicht Gelegenheit findet, zu sprechen.

Vor sich hinbrütend am Tisch zu sitzen, ist nicht höflich.

Es ist ungebildet, mit umherwandernden Blicken zu beobachten, was ein jeder verzehrt, auch ziemt es sich nicht, einen unter den Gästen zu fixieren... Am unhöflichsten ist es, mit über die Schulter gewandtem Antlitz zu sehen, was man am andern Tische treibe.

Wenn etwas Drolliges erzählt wird, mag der junge Mensch züchtig und mit Maß mitlachen, wenn aber etwas Unanständiges gesagt wird, soll er niemals lachen; auch soll er das Gesicht nicht verziehen, wenn es eine hohe Person ist, die da scherzt; vielmehr soll er seine Mienen so beherrschen, als hätte er es entweder nicht gehört oder nicht verstanden.

Beim Mahle soll man nichts herausschwatzen, was die Fröhlichkeit mindern könnte. Den guten Namen der Abwesenden zu verletzen, ist ein Frevel. Auch soll man bei Tische an niemandes Schmerz rühren. Wenn schließlich von einem am Tische aus Unerfahrenheit etwas Bäurisches begangen wird, soll man es lieber höflich übersehen, als belachen.

Sollte das Gastmahl für die Jugend zu lange währen oder sich allzu üppig anlassen, und fühlst du zugleich, daß du satt bist, so sollst du dich entweder heimlich oder nach erlangter Erlaubnis zurückziehen. Wenn du aufgefordert wirst, das Dankgebet zu sprechen, so schicke dich zu den Gebärden an und tue damit dar, daß du bereit seist, bis die Gäste schweigen und die Zeit zu beten gekommen sein wird. Mittlerweile soll das Antlitz ehrerbietig und unablässig dem Gastwirt zugewendet sein.

Das kulinarische Emmental

1842

Auf rein gefegter Bank vor dem Hause neben der Türe saß die Großmutter, schönes Brot schneidend in eine mächtige Kachel, dünn und in eben rechter Größe jeden Bissen, nicht so unachtsam wie Köchinnen oder Stubenmägde, die manchmal Stücke machen, an denen ein Walfisch ersticken müßte. Wohlgenährte, stolze Hühner und schöne Tauben stritten sich um die Brosamen zu ihren Füßen, und wenn ein schüchternes Täubchen zu kurz kam, so warf ihm die Großmutter ein Stücklein eigens zu, es tröstend mit freundlichen Worten über den Unverstand und das Ungestüm der andern.

Drinnen in der weiten, reinen Küche knisterte ein mächtiges Feuer von Tannenholz, in weiter Pfanne knallten Kaffeebohnen, die eine stattliche Frau mit hölzerner Kelle durcheinander rührte, nebenbei knarrte die Kaffeemühle zwischen den Knien einer frischgewaschenen Magd, unter der offenen Stubentüre aber stund, den offenen Kaffeesack noch in der Hand, eine schöne, etwas blasse Frau und sagte: «Du, Hebamme, röste mir den Kaffee heute nicht so schwarz, sie könnten sonst meinen, ich hätte das Pulver sparen mögen. Des Göttis Frau ist gar grausam mißtreu und legt einem alles zu Ungunsten aus. Es kommt heute auf ein halb Pfund mehr oder weniger nicht an. Vergiß auch ja nicht, das Weinwarm zu rechter Zeit bereit zu halten. Der Großvater würde meinen, es wäre nicht Kindstaufe, wenn man den Gevatterleuten nicht ein Weinwarm aufstellen würde, ehe sie zur Kirche gehen. Spare nichts daran, hörst du. Dort in der Schüssel auf der Kachelbank ist Safran und Zimmet, der Zucker ist hier auf dem Tische, und nimm Wein, daß es dich dünkt, es sei wenigstens halb zu viel; an einer Kindstaufe braucht man nie Kummer zu haben, daß sich die Sache nicht brauche.»

Man hört, es soll heute die Kindstaufe gehalten werden im Hause, und die Hebamme versieht das Amt der Köchin ebenso geschickt, als früher das Amt der Wehmutter; aber sputen muß sie sich, wenn sie zu rechter Zeit fertig werden und am einfachen Herde alles kochen soll, was die Sitte erfordert.

Aus dem Keller kam mit einem mächtigen Stück Käse in der Hand ein stämmiger Mann, nahm von der blanken Kachelbank den ersten besten Teller, legte den Käse darauf und wollte ihn in die Stube auf den Tisch von braunem Nußholz tragen. «Aber Benz, aber Benz», rief die schöne blasse Frau, «wie würden sie lachen, wenn wir keinen bessern Teller hätten an der Kindstaufe.» Und zum glänzenden Schrank aus Kirschbaumholz, Buffert genannt, ging sie, wo hinter Glasfenstern des Hauses Zierden prangten. Dort nahm sie einen schönen Teller, blau geråndert, in der Mitte einen großen Blumenstrauß, der umgeben war von sinnigen Sprüchen...

Neben den Käse stellte sie die mächtige Züpfe, das eigentümliche Berner Backwerk, geflochten wie die Zöpfe der Weiber, schön braun und gelb aus dem feinsten Mehl, Eiern und Butter gebacken, groß wie ein jähriges Kind und fast ebenso schwer; und oben und unten pflanzte sie noch zwei Teller. Hoch aufgetürmt lagen auf denselben die appetitlichen Küchlein, Habküchlein auf dem einen, Eierküchlein auf dem andern. Heiße dicke Nidel stund in schön geblümtem Hafen zugedeckt auf dem Ofen, und in der dreibeinigen glänzenden Kanne mit gelbem Deckel kochte der Kaffee. So harrte auf die erwarteten Gevatterleute ein Frühstück, wie es Fürsten selten haben und keine Bauern auf der Welt als die Berner. Tausende von Engländern rennen durch die Schweiz, aber weder einem der abgejagten Lords noch einer der steifbeinichten Ladies ist je ein solches Frühstück geworden.

(Gotthelf: Die schwarze Spinne.

1929

Als wir (der Verfasser, Reisebegleiter im Dienste der Firma Cook, und die Reisegesellschaft des amerikanischen Kupferkönigs Jackling) die Schweiz durchfuhren und unterwegs von Bern über Thun und hinauf nach Zweisimmen um die Mittagszeit herum unsere Mägen zu knurren begannen, daß die Kinder als erste arglos das Wort «Lunch» ins Geplauder warfen, ließ ich unsere Wagen vor dem Gasthaus eines kleinen Berner Oberländer Dörfleins anhalten. «Sie glauben doch nicht im Ernst, daß wir hier etwas Eßbares auf die Zunge kriegen?» zweifelte Dr. Allen, und Mrs. Jackling fügte bei: «Wir wollen doch die guten Leute hier nicht in Verlegenheit bringen!» und schaute dabei bekümmert auf die wuchtige Gestalt ihres Mannes, der gewöhnlich einen doppelt so großen Hunger wie alle andern zu entwickeln pflegte.

«Versuchen wir's trotzdem», riet ich, und die Gesellschaft stieg mißtrauisch aus dem Wagen. Mit argwöhnischen Blicken maßen sie das Haus von außen, als wären sie erstaunt, daß es nicht aus lauter Angst vor so hungrigen und so anspruchsvollen Gästen zusammenschrumpfte.

In der saubern Gaststube erkundigte sich eine breithüftige Wirtin nach unserem Begehr und ließ sich durch unsern Ueberfall aber auch keine Spur aus ihrer bedächtigen Ruhe bringen.

«E chly öppis z'ässe wettemer. Die Lüt hei Hunger.»

Die Amerikaner guckten mich groß an, und Bill wollte wissen, wie manche Sprache man eigentlich in der Schweiz rede, worauf ich ihm sagte, es gebe sicher allermindestens ein halbes Hundert; ich selbst verstehe zwar alle,

selber sprechen könne ich jedoch höchstens deren fünf oder sechs, welche Auskunft genügte, Bills gute Meinung von mir zu festigen.
Gar nicht lange dauerte es, und die Wirtin trug uns in einer blitzsaubern Schürze ein eilig zubereitetes Mittagsmahl auf, bestehend aus Bachforellen, wunderlieblich duftenden Omeletten und frischem grünen Salat, und alles in geradezu unvorstellbaren Mengen. Ein allgemeines Schnuppern hob an, und auf die Gesichter legte sich der liebliche Glanz einer schönen Zufriedenheit. Am Schnabulieren aber, das nun einsetzte, muß damals der liebe Gott seine Freude gehabt haben. Als nun gar zur Nachspeise auf einer großen Platte ein ganzer Berg «gschwungni Nidle» anrückte, fügten sich die Leckermäuler willig zu neuer Arbeit.
Mr. Jackling versicherte, als er sich den Mund wischte, so herrlich habe er seit vielen Jahren nicht mehr gegessen, und beharrte darauf, daß ich doch ja der Frau Wirtin seine Zufriedenheit zu wissen gebe, so daß ich die begeisterte Rede des Amerikaners in die trockenere Sprache des Landes übersetzte:
«Die Lüt sy de z'fride gsi.»
«Mir gä's, wi mer's cheu!» lautete die knappe Antwort der Wirtin, die sich bedächtig die Hände an der Schürze abrieb, obschon es da gar nichts abzureiben gab. Es war aber eine sinnbildliche Handlung. Die gute Frau wollte auf anständige, unauffällige Art eine leise Verlegenheit loswerden.

(F. N. Wagner / F. Witz: Große Welt und kleine Menschen)

Das verklärte Mahl

Schmargendorf, am 23. Oktober 1900

Liebe Clara Westhoff,
an jenem Abend, als wir zusammen im kleinen blauen Eßzimmerchen saßen, sprachen wir auch von anderen Dingen: Im kleinen Häuschen würde Licht sein, eine sanfte, verhüllte Lampe, und ich würde an meinem Kocher stehen und Ihnen ein Abendbrot bereiten: ein schönes Gemüse oder Grütze, — und auf einem Glasteller würde schwerer Honig glänzen, und kalte, elfenbeinreine Butter würde auf der Buntheit eines russischen Tischtuchs ruhig auffallen. Brot hätte da sein müssen, starkes, korniges Schrotbrot und Zwieback, und auf langer schmaler Schüssel etwas blasser westfälischer Schinken, von Streifen weißen Fetts durchzogen wie ein Abendhimmel mit langgezogenen Wolken. Zum Trinken stünde der Tee bereit, goldgelber Tee in Gläsern mit silbernen Untersätzen, leisen Duft ausatmend, jenen Duft, der zu der Hamburger Rose klang und der auch mit weißen Nelken oder frischer Ananas klingen würde... Große Zitronen, in Scheiben geschnitten, senkten sich wie Sonnen in die goldige Dämmerung des Tees, ihn leise durchleuchtend mit ihrem strahligen Fruchtfleisch, und seine klare, glatte Oberfläche erschauert von den steigenden sauren Säften. Rote Mandarinen müßten da sein, in welche ein Sommer ganz klein zusammengefaltet ist wie ein italienisches Seidentuch in eine Nußschale. Und Rosen wären um uns, hohe, welche sich von Zweigen neigen, und liegende, die leise ihre Häupter heben, und solche, die wandern von Hand zu Hand wie Mädchen in einem Tanzspiel. So träumte ich...

(Rilke an seine Braut: Briefe und Tagebücher 1899—1902. Insel-Verlag, Leipzig 1931)

Alle

Es sprach der Geist: Sieh auf! Es war im Traume.
Ich hob den Blick. In lichtem Wolkenraume
Sah ich den Herrn das Brot den Zwölfen brechen
Und ahnungslose Liebesworte sprechen.
Weit über ihre Häupter lud die Erde
Er ein mit allumarmender Gebärde.

Es sprach der Geist: Sieh auf! Ein Linnen schweben
Sah ich und vielen schon das Mahl gegeben,
Da breiteten sich unter tausend Händen
Die Tische, doch verdämmerten die Enden
In grauen Nebel, drin auf bleichen Stufen
Kummergestalten saßen ungerufen.

Es sprach der Geist: Sieh auf! Die Luft umblaute
Ein unermeßlich Mahl, soweit ich schaute,
Da sprangen reich die Brunnen auf des Lebens,
Da streckte keine Schale sich vergebens,
Da lag das ganze Volk auf vollen Garben,
Kein Platz war leer, und keiner durfte darben.

C. F. Meyer

Durch methodische Untersuchungen ist die bakterientötende Wirkung des Silbers wissenschaftlich nachgewiesen worden. Aus diesen Untersuchungen folgt die wichtige Tatsache, daß Silber hygienisch stets sauber bleibt, auch wenn es ziemlich stark verschmutzt ist. In Speiseresten, welche an einem Silberbesteck haften geblieben sind, können sich keine schädlichen Bakterien entwickeln, und so ist man bei Benützung von Silberbestecken vor der Gefahr einer Infektion geschützt.



Das altbekannte Schweizer Erzeugnis aus der Silbermanufaktur Jezler in Schaffhausen

Der tägliche Gebrauch von silbernen Eß- und Trinkgeräten dient nicht nur der Freude am Schönen, sondern hat auch hygienischen Wert.


„Die Trauben sind mir zu sauer!“ sprach der Fuchs, als er sie nicht erreichen konnte. Wenn ein Los der Landes-Lotterie nicht gleich ein Treffer wird, soll man es nicht wie der Fuchs halten, sondern mit Ausdauer probieren, bis einem bei einer spätern Ziehung doch noch ein Treffer zufällt.

Meister der Kelle

Daß der Mensch es sich schon recht frühzeitig angelegen sein ließ, seine Ernährung abwechslungsreich zu gestalten, darf als sicher angenommen werden. Leute, die hiebei ein besonderes Talent entwickelten, wird man genau so zu schätzen gewußt haben, wie dies gerade heute wieder der Fall ist. Die Tätigkeit von Berufsköchen läßt sich aus naheliegenden Gründen nicht bis in die graueste Vorzeit verfolgen. Nicht uninteressant ist immerhin der vage Sprung einiger gastronomischer Schriftsteller in die griechische Mythologie, demzufolge Kadmos, der Bruder der Europa, als Begründer des Kochberufes zu gelten habe. Die auf uns gekommenen ziemlich spärlichen Hinweise auf die Köche der Antike verdanken wir fast restlos dem griechischen Rhetor *Athenäus*, der uns in seinen «Deipnosophistai» viel Ergötzliches zu berichten weiß. Die Griechen selbst begannen sich erst im perikleischen Zeitalter um die Gastrosophie zu bekümmern. Allerdings sollen ihre Köche dann recht bald wegen ihrer Arroganz und Ueberheblichkeit zu einem kleinen Staatsübel geworden sein: nicht wenige Komödiendichter benutzten diese Unarten als Zielscheibe ihres beißenden Spottes. Recht bezeichnend ist das aus jener Zeit stammende attische Sprichwort: «Wenn der Koch einen Fehler begeht, erhält der Flötenspieler die Prügel.»

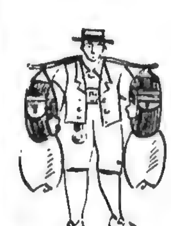
Athenäus übermittelt uns die Namen einer ganzen Anzahl von Köchen, die entweder durch die Erfindung eines delikaten Gerichtes oder die Herausgabe eines Kochbuches berühmt wurden.
Daß die römische Kaiserzeit ihre großen Köche hatte, liegt auf der Hand. Allerdings war der oft zu schlemmerischen Vergleichen herangezogene *Apicius* kein Koch, sondern ein prassender Feinschmecker. Das Mittelalter macht uns erstmals mit einem Berufskoch bekannt, dessen literarisches Werk uns komplett erhalten blieb. Die Geschichte dieses Küchenmeisters, die schon in den französischen Legendenkreis eingegangen war, wurde Mitte des vergangenen Jahrhunderts von Baron Pichon, einem leidenschaftlichen Kochbuchsammler, ausgegraben. Guillaume Tirel, genannt «Taillevent», lebte von 1326—1395. Er begann seine Laufbahn als Küchenjunge im Dienste der Königin Johanna d'Evreux. Später arbeitete er als Koch bei Philippe de Valois, dann beim Herzog der Normandie. Im Jahre 1373 wurde er Erster Koch bei Karl V., genannt der Gelehrte (1364—1380), und es ist stark anzunehmen, daß dieser ihn veranlaßte, seine Rezepte systematisch niederzulegen. Zum Allgewaltigen der königlichen Küchen avancierte Taillevent unter Karl VI. Er nennt sich jetzt «Maître des garnisons de Cuisine de Charles VI». Sein Buch «Le Viandier» stützt sich auf die Kochart der römischen Kaiserzeit, ohne aber etwa diese zu kopieren. Die Anordnung und Uebersichtlichkeit dieses ersten in einer modernen Sprache geschriebenen Kochbuches ist bewundernswert. Taillevent wurde in der Klosterkirche von Notre-Dame d'Hennemont, woselbst er eine Kapelle gestiftet hatte, beigesetzt. Heute steht sein Grabstein im Museum von St-Germain. Auf diesem Denkmal sehen wir den großen Koch als Ritter zwischen seinen beiden Gemahlinnen dargestellt. Im Wappen führt er drei Kochtöpfe, die von Rosen flankiert sind. Bartolomeo Scappi, der unter Papst Pius V. zu großen Ehren kam, veröffentlichte im Jahre 1570 erstmals seine «Opera». Das illustrierte Werk spielte während zweihundert Jahren eine führende Rolle, und seine Rezepte haben zum großen Teil heute noch Gültigkeit. Scappi, der eher einem Gelehrten als einem Koch glich, machte sich weitgehend von der überwürzten römischen Küche los und legte damit eigentlich den Grundstein zu der von uns auch heute noch gepriesenen «modernen» Ernährung. Durch die Heirat der beiden Mediceerinnen gelangte die hochentwickelte italienische Kochkunst nach Frankreich. Lerneifrige Schüler der von Katharina und Maria mitgenommenen Köche ließen es sich in der Folge angelegen sein, aus der «italienischen» eine «französische» Küche zu machen. Pierre-François de la Varenne, ein Günstling Henri IV., tat sich als Küchenreformator besonders hervor. Sowohl das siebzehnte als auch das achtzehnte Jahrhundert brachten eine langsame aber stete Entwicklung der Kochkunst.
Antonin-Maria Carême — de Paris —, wie er immer stolz hinzufügte, überragt alle seine Fachgenossen sowohl in rein praktischer als auch











Heebs Tüechli handrouliert

FABRIKATION: JOSEF HEEB AG., APPENZELL

Agence générale pour la Suisse des 3 grandes marques de Champagne



GEORGE GOULET · REIMS

★

LANSON · PÈRE ET FILS · REIMS

★

J. BOLLINGER · AY · CHAMPAGNE

RENAUD S.A., BALE, EISENGASSE 12, TÉLÉPHONE 2 27 70

Wil St.G. Schaffhausen Romanshorn

Herbst Stoffe

Tuch A.G.

Aarau Arbon Baden Basel Chur


Samson Elastic
Samson


Draguner
Schafiser
Grundbacher & C° Weingrosshandlung Thun


Elégance
UNIVERSAL
CHEZ
OSCAR Stahel
SIHLSTRASSE 3
ECKE-BAHNHOFSTR.
TELEPH.: 23.41.52
ZÜRICH


Das wirksame Mittel
bei Kopfweh, Fieber, Grippe, Neuralgien, Zahnschmerzen sind die
Cachets Faivre
In allen Apotheken
12 Stück Fr. 2.-; 4, Fr. -75; 1, Fr. -.25


MALACÉINE
CRÈME DE BEAUTÉ

schriftstellerischer Hinsicht. Er erblickte am 8. Juni 1784 als Sohn eines kinderreichen Gelegenheitsarbeiters das Licht der Welt. Da es dem Vater unmöglich schien, seine siebzehn Kinder zu ernähren, setzte er kurzerhand das intelligenteste in den Straßen von Paris aus. Ein mitleidiger Garkoch erbarmte sich des zehnjährigen Antonin und gewährte ihm Obdach. Hier an der «Goulaschkanone» des ewig nach Zwiebeln duftenden Gargotiers erlernte Carême die Grundbegriffe der Gastronomie. Mit sechzehn Jahren trat er als Lehrling bei einem bekannten Pâtissier ein, und zwei Jahre später war er schon dessen erster Tortenmacher geworden. Er entwickelte ein seltenes zeichnerisches und architektonisches Talent. Fast täglich besuchte er das Stahlstichkabinett und kopierte hauptsächlich interessante Bauten aller Zeiten und Länder. Zu Hause versuchte er dann diese aus süßem Material nachzubilden. Mit seinen monumentalen Schaustücken erregte er die Bewunderung der höchsten Kreise, und bald gab es kaum noch ein Bankett, an welchem nicht die künstlerischen Arbeiten Carêmes Mittelpunkt der Tafel waren. In der Folge wurde er zum gesuchtesten Küchenmeister der Welt. Lange Jahre blieb er in den Diensten des genießerischen Fürsten Talleyrand. Dann sehen wir ihn in London, wo er die Küche des Prinzregenten und späteren Königs Georg IV. führte, und noch später in St. Petersburg, wo er Auftrag hatte, die Küche des Zaren zu reorganisieren. Mit fünfzig Jahren starb er im Hause der Familie von Rothschild.

Einer seiner Lieblingsschüler, Martin-Jules Gouffé, führte unter dem Einfluß Alexander Dumas sein Werk fort. Sein 1867 herausgegebenes Werk «Le livre de cuisine», gehört mit seinen exakten Rezepten, seinen vielen gelungenen Stichen und besonders den naturgetreuen Farbtafeln zu den schönsten Kochbüchern.

Ein ganz eigenartiger Kopf war der 1809 geborene Alexis Soyer. Schon frühzeitig nach England ausgewandert, brachte er es hier zum Küchenchef bekannter Häuser. Seine Karriere begann jedoch erst, als er die Leitung der Küche des berühmten «Reform-Club» in London übernahm. Die unter seiner Aufsicht gebaute Küche dieses Klubs wurde zu einer Sehenswürdigkeit der englischen Hauptstadt. Während der irischen Hungersnot machte er der englischen Regierung den Vorschlag, Volksküchen in Dublin aufzustellen. Seine Idee wurde zur Ausführung gebracht, und täglich wurden an Tausende von ausgehungerten Menschen acht Gratissuppen verteilt, welche in ebensovielen riesigen Kesseln nach Soyers Angaben zubereitet wurden. Soyer selbst war während eines Monats Gegenstand öffentlicher Ehrungen. In einer Broschüre «Die Küche der Armen» gab er ganz billige Rezepte bekannt, u. a. auch die, nach welchem die Gratissuppen gekocht wurden. Da er zu den meisten dieser Suppen kein Fleisch verwendete, kritisierten irische Aerzte diese Kochweise auf das heftigste und behaupteten, eine solche Nahrung müsse zu gesundheitlichen Störungen und Schäden führen. Einige Fanatiker warfen der englischen Regierung geradezu vor, sie beabsichtige auf diese Weise das irische Volk auszurotten. Soyer mußte bei Nacht und Nebel flüchten, um nicht gelyncht zu werden. Im Jahre 1851 eröffnete Soyer in London das größte Restaurant, das die Welt bis anhin kannte. Er nannte es «Symposium». Einzelne Räum-

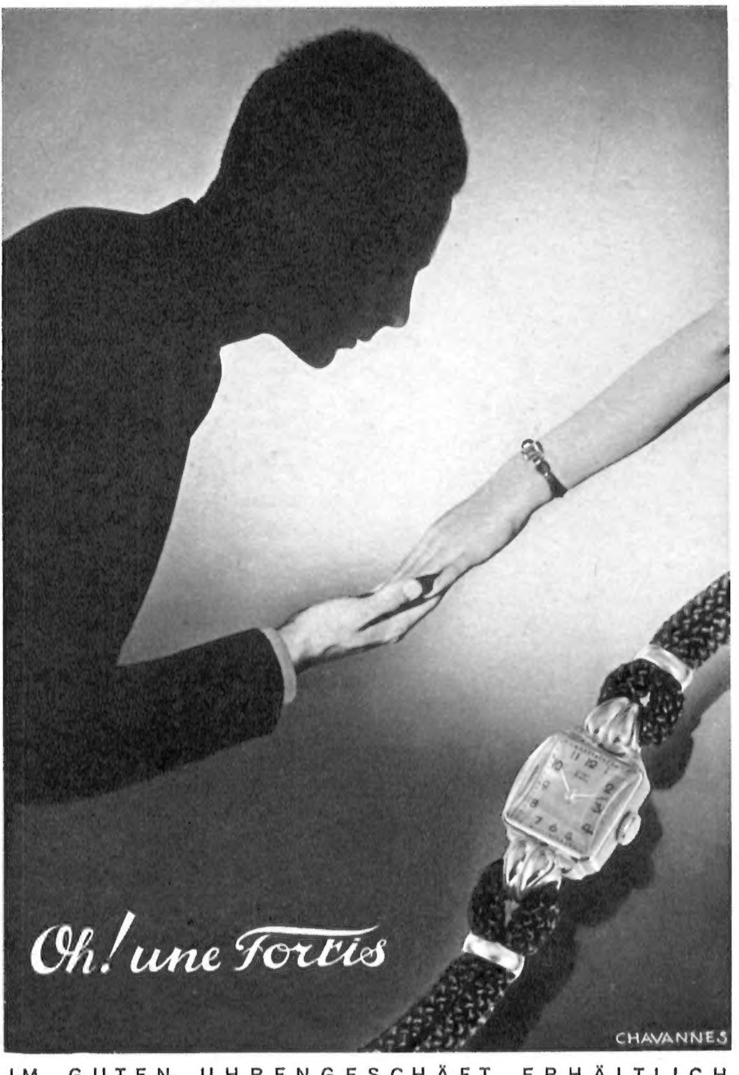
lichkeiten dieses Palastes waren der Sonne, dem Mond, Merkur, Neptun, und ein besonders prunkvoller Saal dem Erzschlemmer Lucullus gewidmet. Im Garten stand ein Zelt, das zweitausend Personen fassen konnte. Ein riesiger Gasgrill befand sich in einer Ecke des Gartens. Hier wurde allwöchentlich ein ganzer Ochse gebraten und dann unter feierlichen Zeremonien, zu welchen viel Volk herbeiströmte, zerlegt. Der pompöse kulinarische Zirkus endigte mit einem Fiasko, das der Dimension des Unternehmens angepaßt war. Soyer war ein ruinierter Mann. Sein Name lebt heute noch in der Gastronomie weiter: einmal als Autor mehrerer guter Fachwerke, dann als Erfinder eines beliebten Drinks, den er «Soyer au champagne» nannte.

Ein ganz gewaltiges fachschriftstellerisches Werk hinterließ uns der von 1818—1901 lebende Küchenmeister Urbain Dubois. Mit achtunddreißig Jahren veröffentlichte er zusammen mit seinem Freunde und Kollegen, Emile Bernard, die großartige «Cuisine classique». Hier wurden die Lehren Carêmes in meisterhafter Form dargelegt und eindeutig bewiesen, daß die wahre Kochkunst wirkliches Künstlertum voraussetzt. Urbain Dubois, der die Küchen des deutschen Kaisers (Wilhelm I.) leitete, gab eine ganze Reihe bewundernswert guter Kochbücher heraus.

Auch unter Schweizern gab es berühmte Köche. So waren sowohl der berühmte Haushofmeister des großen Condé *Vatel* als auch der Tranchierkünstler *Vontet* Landsleute. Auch *Dunant*, der Küchenmeister des Korsen, der sich mit seinem «Poulet à la Marengo» Unsterblichkeit zusicherte, war, wie übrigens noch viele andere große Köche, ein Sohn unserer Berge. Ein großer Stern am gastronomischen Himmel Europas war auch der Walliser Joseph *Favre*, der am 17. Februar 1849 geboren wurde. Seine Kochlehrzeit absolvierte er in Sitten. Mit achtzehn Jahren war er bereits Restaurantdirektor im Kursaal von Wiesbaden. Er machte seine ganze Karriere — im Gegensatz zu anderen großen Köchen — in der Hotellerie, die damals einen ungeahnten Aufschwung nahm. Sein Bestreben ging dahin, der Kochkunst eine wissenschaftliche Grundlage zu verschaffen. Zu diesem Zwecke besuchte er die Winterkurse der Genfer Universität. Im Jahre 1877 gründete er die «Science Culinaire» welche damit zur ersten von einem Berufskoch redigierten Fachzeitschrift wurde. Favre war sowohl Initiant der Internationalen Kochkunstausstellungen, deren erste 1878 in Frankfurt stattfand, als auch Gründer des ersten Kochverbandes. Die Pariser Sektion nannte sich stolz «Académie des Cuisiniers». Die letzten Jahre seines Lebens widmete er ganz der Herausgabe seines «Dictionnaire universel de Cuisine et Hygiène alimentaire». Dieses monumentale Nachschlagewerk ist schlechthin nicht mehr zu übertreffen. Es besteht aus vier Bänden und behandelt jedes den Fachmann interessierende Stichwort mit einer derartigen Gründlichkeit, daß man glauben möchte, es hätten Hunderte von Gelehrten dieses Werk verfaßt und nicht nur ein einzelner Koch. Joseph Favre, der auch ein Vorkämpfer der sozialen Gerechtigkeit war, starb mit vierundfünfzig Jahren. Seine gewaltige literarische Hinterlassenschaft wurde von seiner Gattin weiterhin betreut.

August Escoffier, dessen Namen jedem Liebhaber der feinen Küche bekannt sein dürfte, wurde er doch zum Begriff der Gutesserei unseres Jahrhunderts, wurde 1847 in Villeneuve-Loubet geboren. 1860 begann er seine Kochlehrzeit in einem kleineren Hotel in Nizza. Während des Deutsch-Französischen Krieges geriet er in Gefangenschaft: die hier angesponnenen Fäden ermöglichten es ihm später, gute Chefstellen in Deutschland zu begleiten. 1888 ging er mit unserem Landsmann Ritz nach London und damit war für ihn der Weg zur Weltberühmtheit freigelegt. An der Zürcher Internationalen Kochkunstausstellung 1930 war er Ehrengast, und viele von uns erinnern sich noch an den kleinen lebhaften Herrn, der dem Grafen Zeppelin so ähnlich sah. Escoffier starb am 12. Februar 1935 in der von ihm so sehr geliebten Stadt Nizza nach einem Lebensabend voller Ehrungen, wie sie nie zuvor einem Koche zuteil geworden waren. Seine zahlreichen kulinarischen Kreationen und seine hervorragenden Kochbücher sorgen dafür, daß sein Name immer in der Geschichte der «Art culinaire» weiterleben wird.

Harry Schraemli



IM GUTEN UHRENGESCHÄFT ERHÄLTLICH



Schlaflose NÄCHTE

Wie lange sind schlaflose Nächte! Körper und Geist kommen nicht zur Ruhe. Hundert schwere Gedanken plagen das müde Hirn, und eine nervöse Unruhe läßt die Nacht zur Qual werden.

Man fühlt sich am Morgen zerschlagen und verstimmt, und eine lähmende Müdigkeit raubt jede Arbeitsfreude. So darf es nicht mehr weitergehen. Die Ursache der Schlaflosigkeit muß gefunden werden. Durch eine sorgfältige, stärkende und beruhigende Behandlung werden gute Erfolge erzielt.

Schrift Nr. BT 19 gibt Ihnen näheren Aufschluß.

Kuranstalt „Sennrüti" Degersheim / Tel. 54141



P. T. Robert, Mädchen mit Trauben. Bildgröße 65 x 52 cm

Von jedem Gemälde gibt es nur *ein* **ORIGINAL,** das nur *einer* besitzen kann. Und doch möchten Sie dieses und jenes Meisterwerk gern daheim immer und immer wieder auf sich einwirken lassen. Das ermöglichen Ihnen die meisterhaften farbigen **WOLFSBERGDRUCKE** nach Originalen zahlreicher, vorwiegend schweizerischer Künstler (Amiet, Anker, Hodler, Koller u. a.) ✠ Wolfsbergdrucke sind zu beziehen durch die Graphische Anstalt J. E. Wolfensberger, Bederstraße 109, Zürich 2, sowie durch sämtliche Kunsthandlungen der Schweiz

